

Gâteaux
Syriens
حلويات
سورية
Bnina
Etape par Etape
100%
كيفيات أصلية
ناجحة و مضمونة
Recettes originales
réussies & garanties
19 صورة لكل كيفية
19 photos par recette

Collection BNINA
L'Ecole de cuisine



سلسلة بنينة
مدرسة الطبخ

Kounafa bi l'kichda
كنافة بالقشدة

1. Photo du produit après cuisson
2. Nom de la recette
3. Ingrédients
4. Température de cuisson
5. Temps de cuisson
6. Photo de la dernière étape
7. Sens de la lecture des étapes
8. Photo de présentation des ingrédients

1. صورة الكيفية بعد الطهي
2. إسم الكيفية
3. المكونات
4. درجة الحرارة للطهي
5. مدة الطهي
6. صورة آخر مرحلة
7. طريقة قراءة المراحل
8. صورة تقديم المكونات



منشورات المرشد الجزائرية

EDITION EL MORCHID EL DJAZAIRIA



السيدة حسن باي يسمينة

Mme Hacein Bey Yasmina

Gâteaux Syriens



Directeur de collection : Malek HADDAD
Directeur de fabrication : Samir BELHADJ
Photographie : Antonio Montes
Directrice Artistique : Isabel BLAS CANETE

Conception et réalisation : INTERNATIONAL PERCEPTION



DISTRIBUTION
EST Tél : 0661 741 653
OUEST Tél : 0661 678 066
CENTRE Tél : 0661 741 652



Assabii Zaïneb
أصابع زينب

Ingrédients

- Pâte à filou page 30
- Sucre
- Pistaches
- Maïzena
- Eau
- Smen fondu
- Eau de fleur d'oranger
- Miel page 29

المكونات

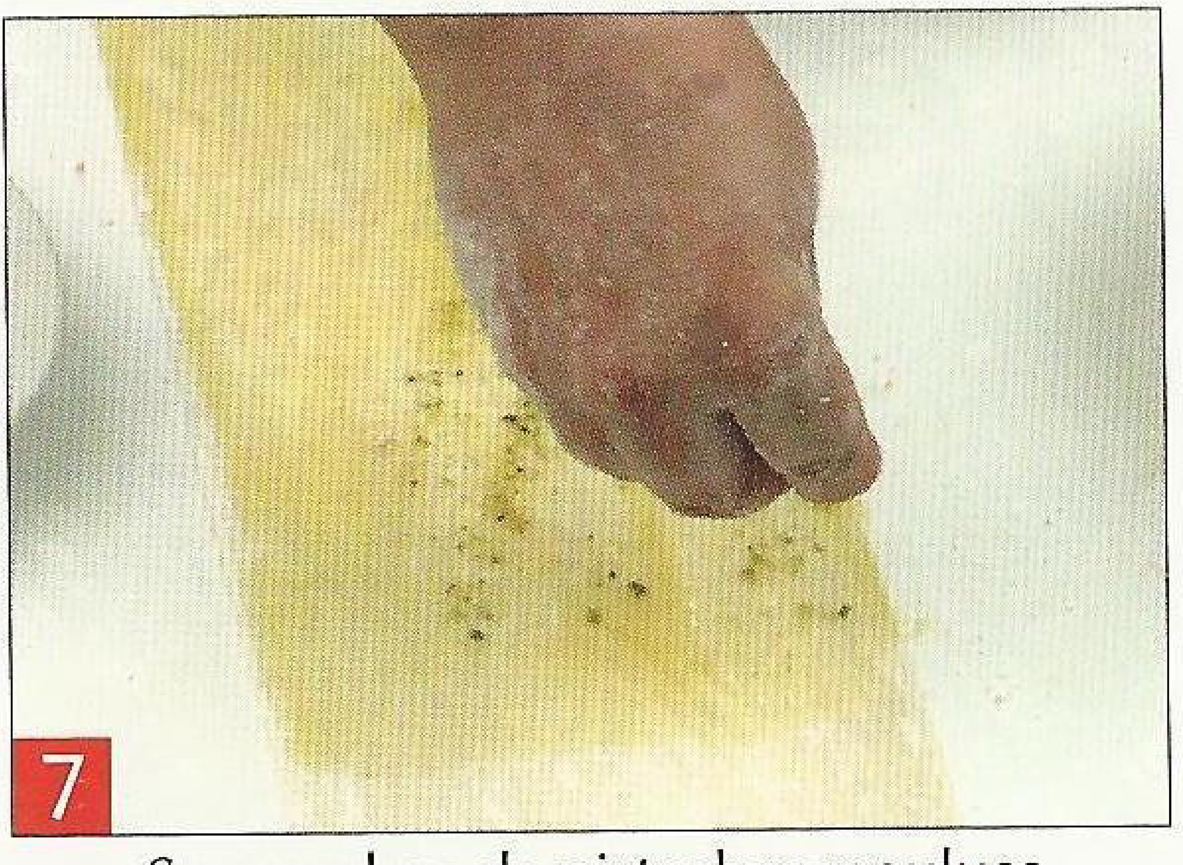
- عجينة الفيلو ص 30
- سكر
- فستق
- مايزينة
- ماء
- سمن ذائب
- ماء الزهر
- عسل ص 29



1 Préparez les ingrédients
حضري المكونات



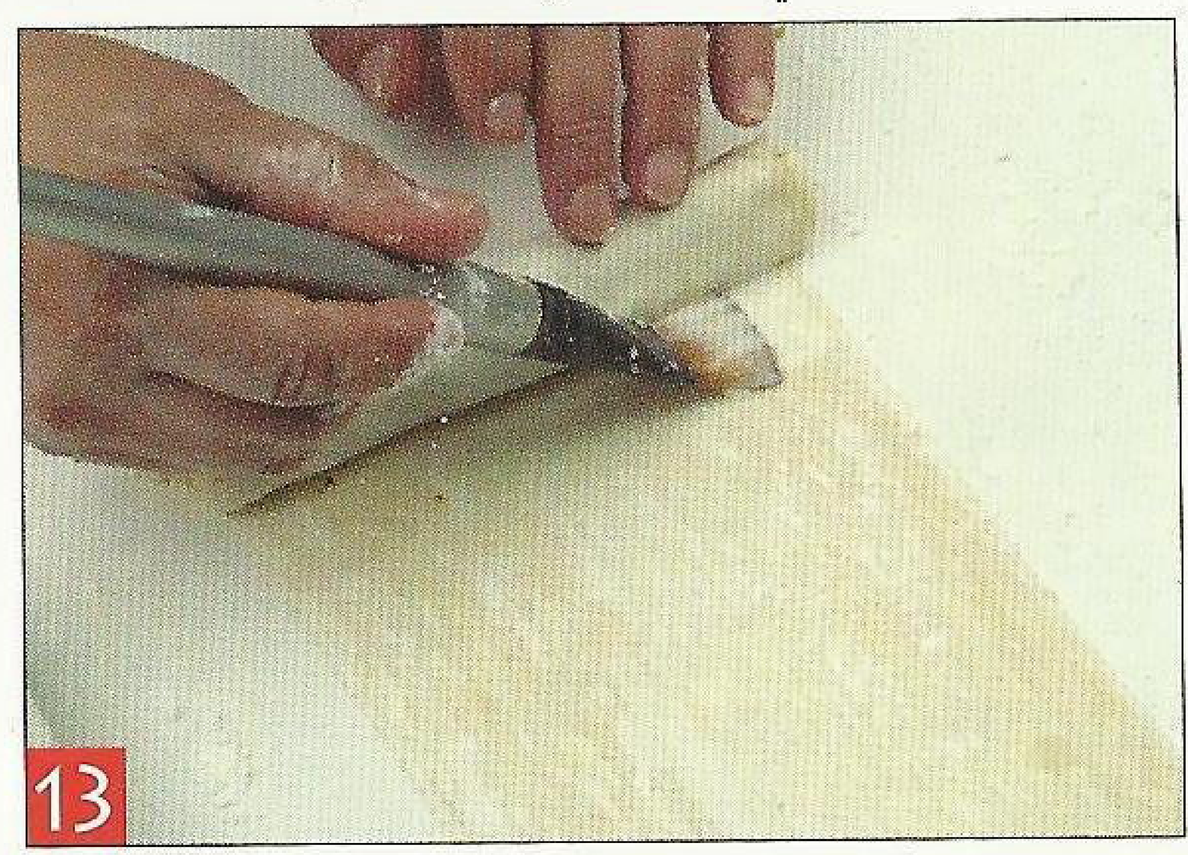
2 Abaissez la pâte au rouleau
ابسطي العجينة باللفاف



7 Saupoudrez de pistaches moulues
رشي الفستق المطحون



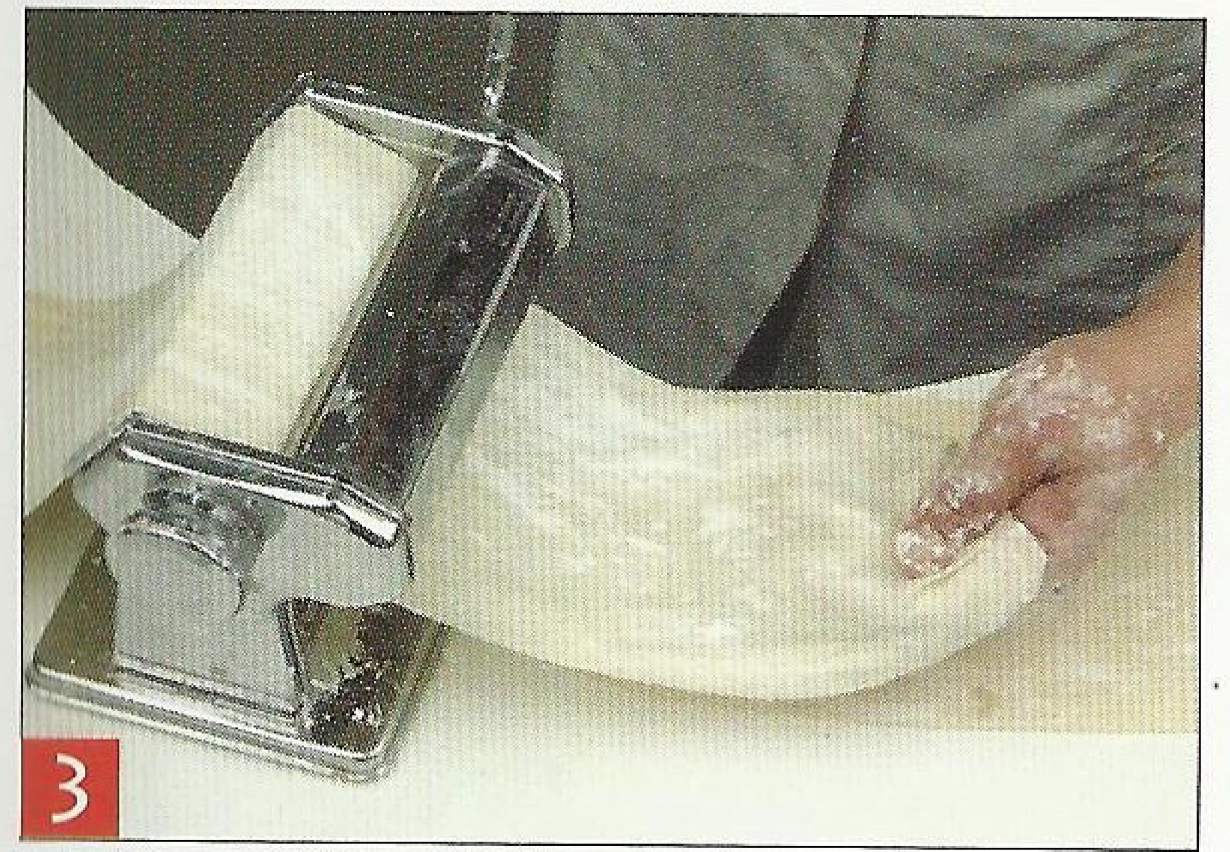
8 Mélangées au sucre et à l'eau de fleur d'oranger
المزوج بالسكر و ماء الزهر .



13 Imbibez le bout avec ce mélange
أدهني نهاية الحربوش بهذا الخليط



14 Coupez le surplus de pâte
إنزعي العجينة الزائدة



Puis à la machine aux numéros 5 et 6
ثم بآلة العجين في الأرقام 5 و 6



Superposez et fleurez deux abaisses
ضعي واحدة فوق الأخرى و رشيهم بالفرينة



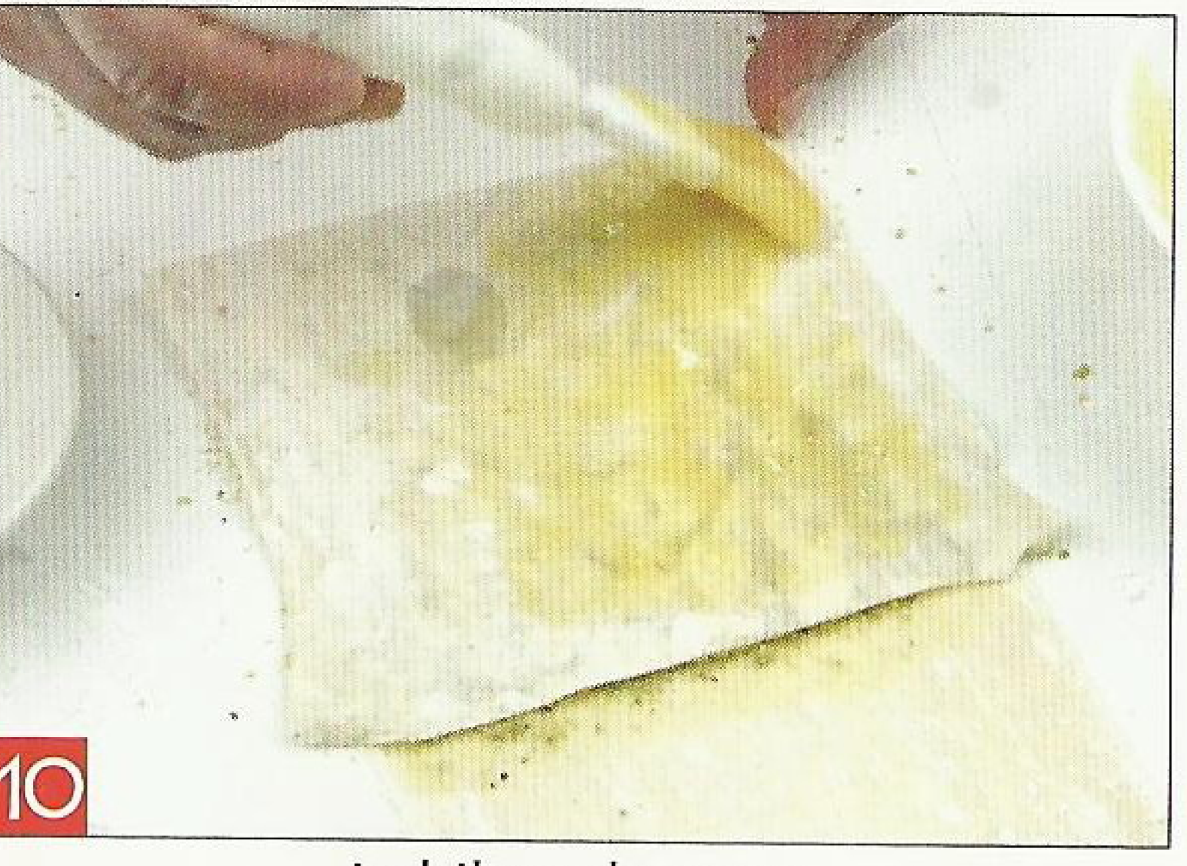
Passez-les à la machine assemblées
مرريهم منضمتين في آلة العجين



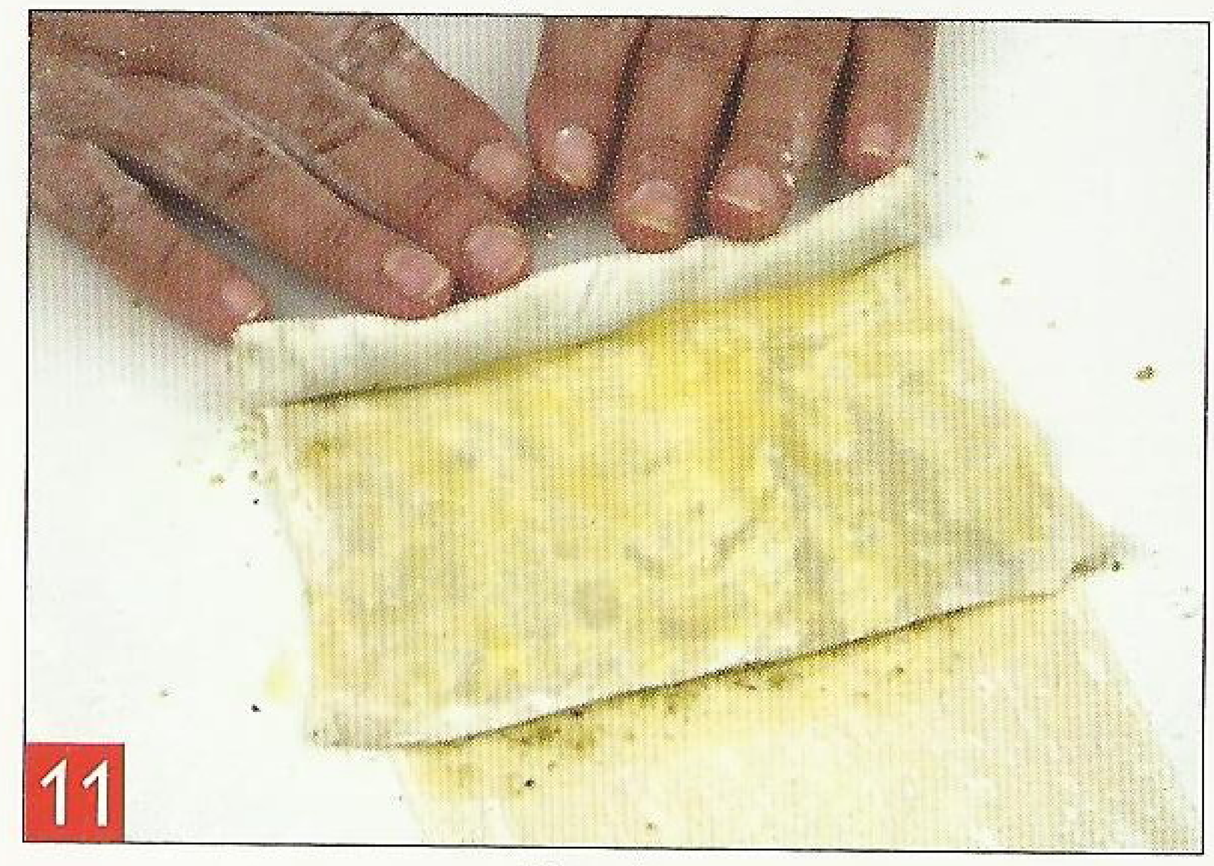
Imbibez de smen fondu
ادهنيهم بالسمن الذائب



Pliez en deux
إطوي إلى نصفين



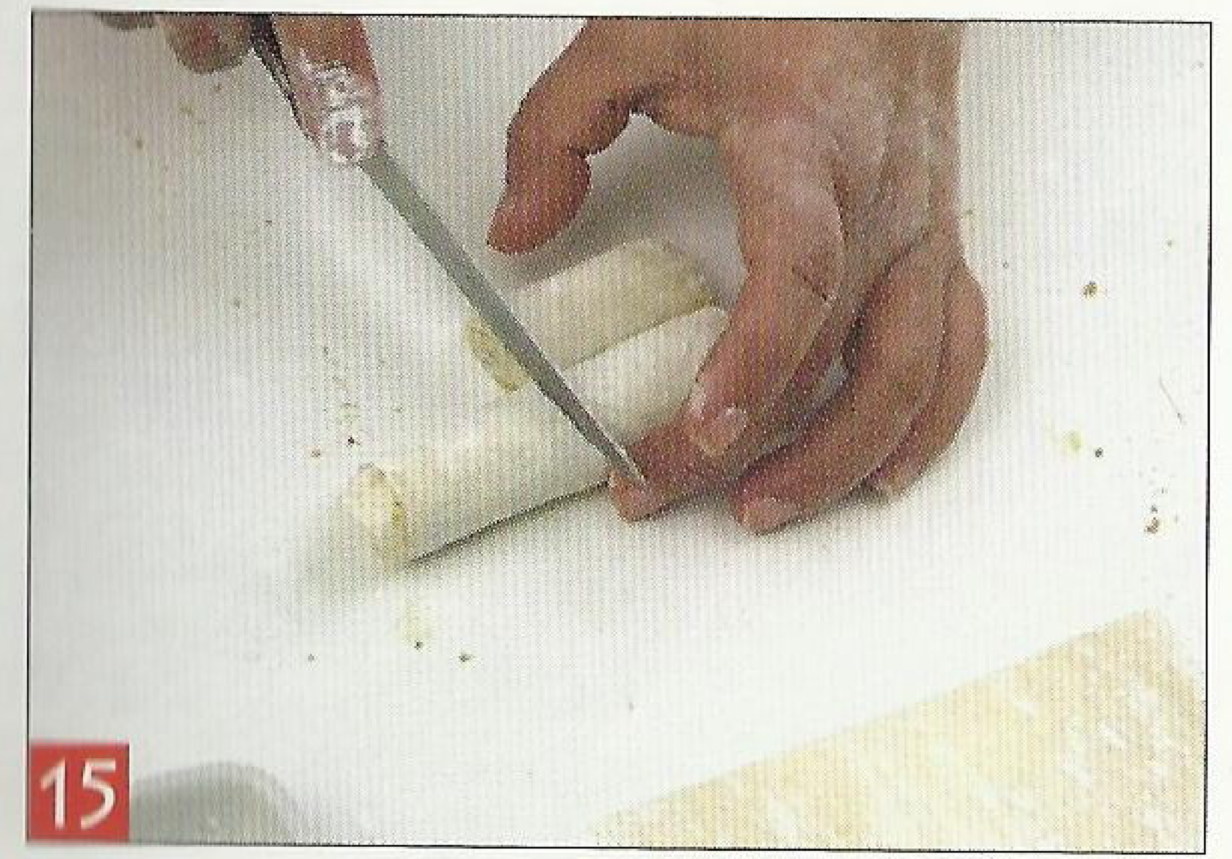
Imbibez de smen
ادهنيهم بالسمن



Roulez
لفي



Mélangez de la maïzena et de l'eau
اخلطي المايزينة من الماء



Coupez des morceaux
إقطعي شرائح



Faites frire
إقليهم



Emmiellez
عسليهم



Enrobez les bouts de pistaches moulues
مرري الجانبين في الفستق المطحون



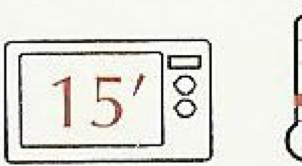
Kounafa mahchiya
كنافة محشية

Ingrédients

- Cheveux d'ange
- 75 g de sucre
- 100 g de noix
- 100 g d'amandes
- 100 g de pistaches
- Eau de fleur d'oranger
- Smen fondu
- Miel page 29

المكونات

- كنافة
- 75 غ سكر
- 100 غ جوز
- 100 غ لوز
- 100 غ فستق
- ماء الزهر
- سمن ذائب
- عسل ص 29



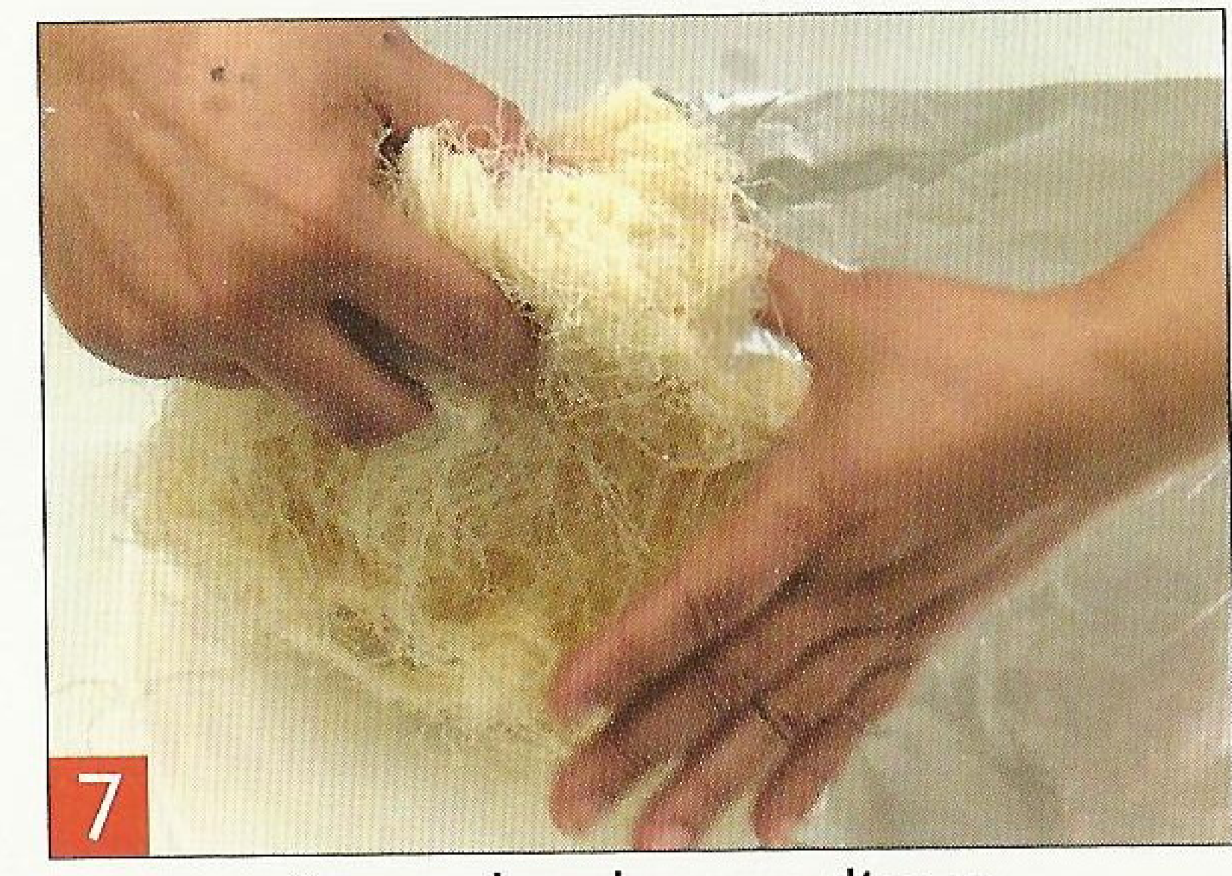
180°



Préparez les ingrédients
حضري المكونات



Moulez les amandes, les noix et les pistaches
إرحي اللوز الجوز و الفستق



Prenez les cheveux d'ange
خذي الكنافة



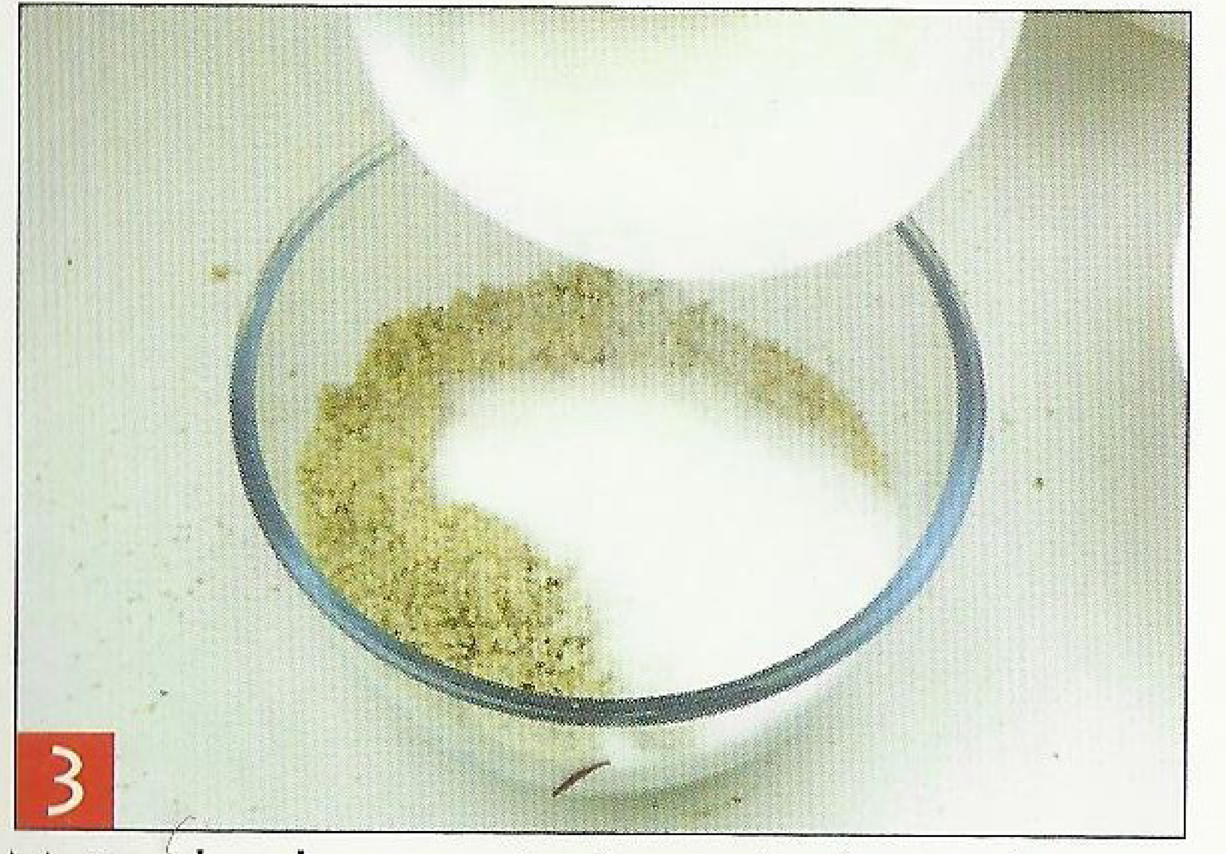
Étalez-les sur du papier aluminium
انشريها فوق ورق الألمنيوم



Imbibez de smen fondu
إدهنيه بالسمن الذائب



Roulez
لفي



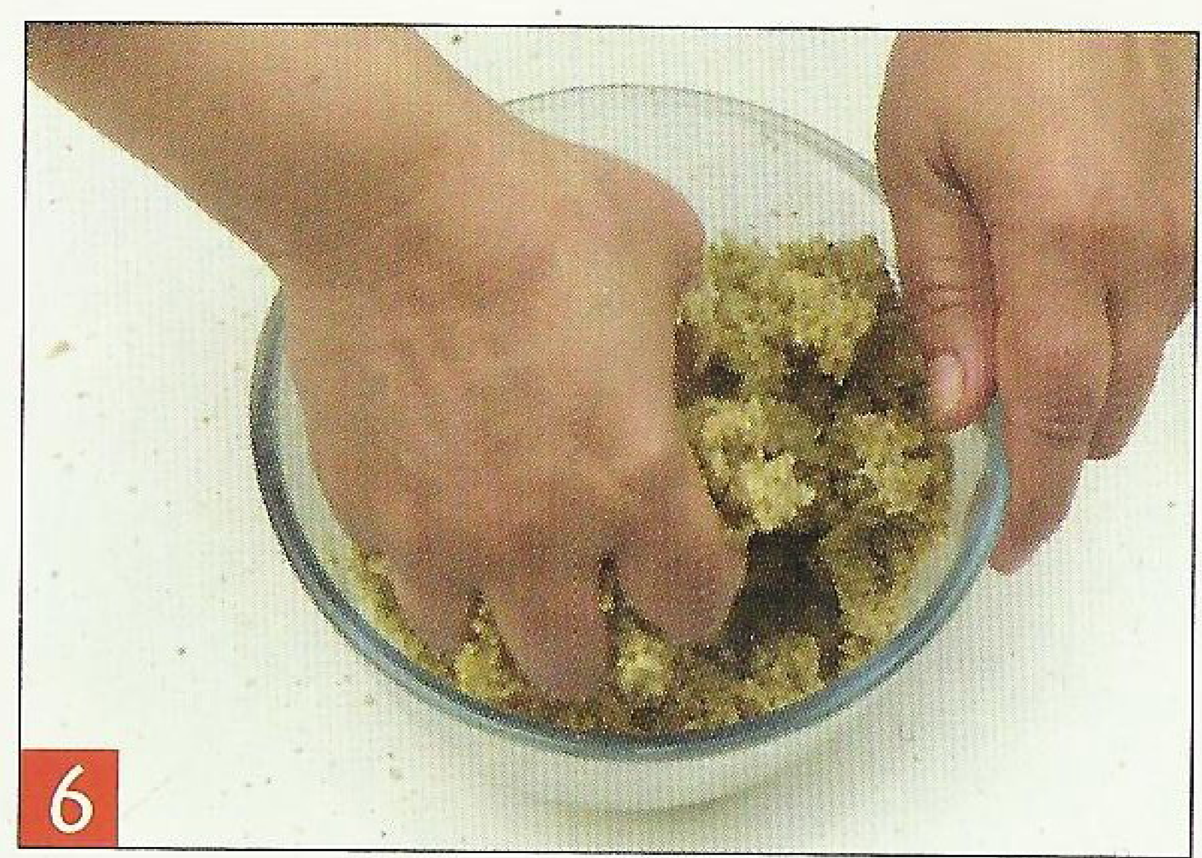
Mettez-les dans une terrine puis ajoutez le sucre
ضعيهم في اناء ثم اضيفي السكر



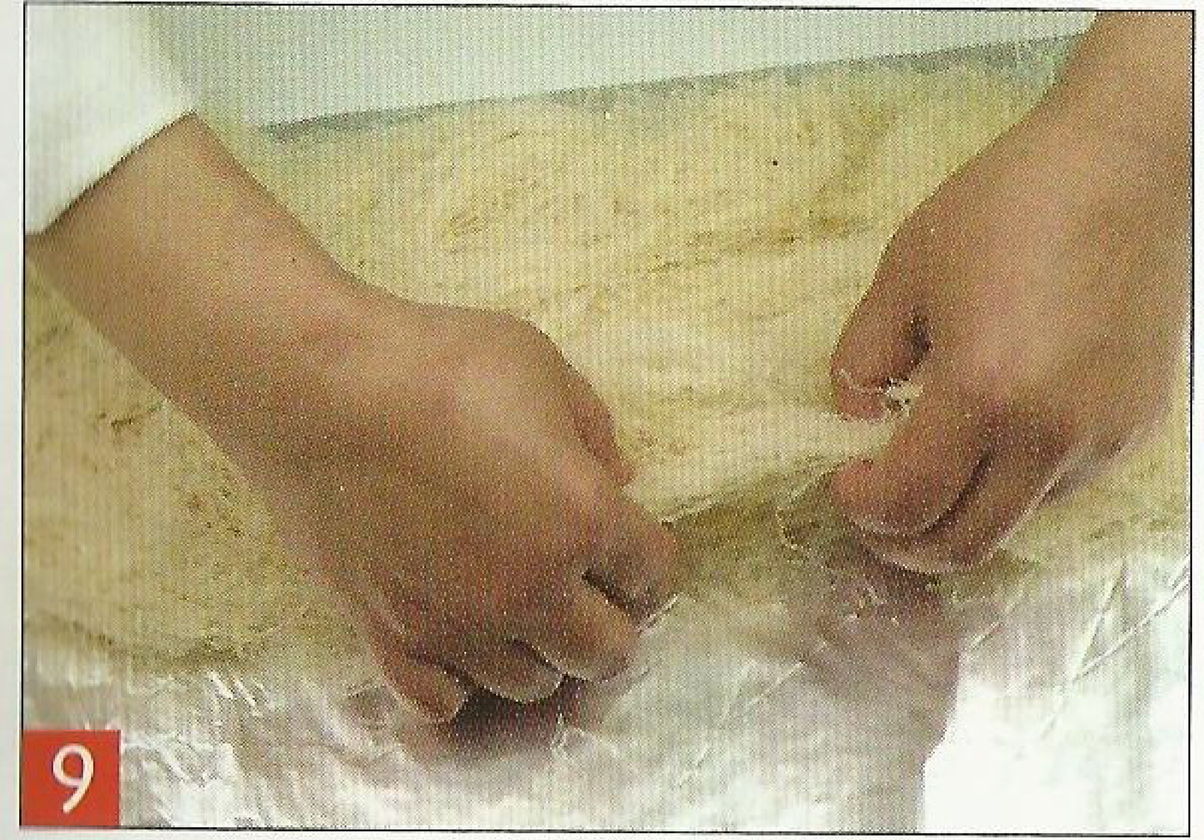
Ajoutez 1 c à s de smen
و ملعقة كبيرة سمن



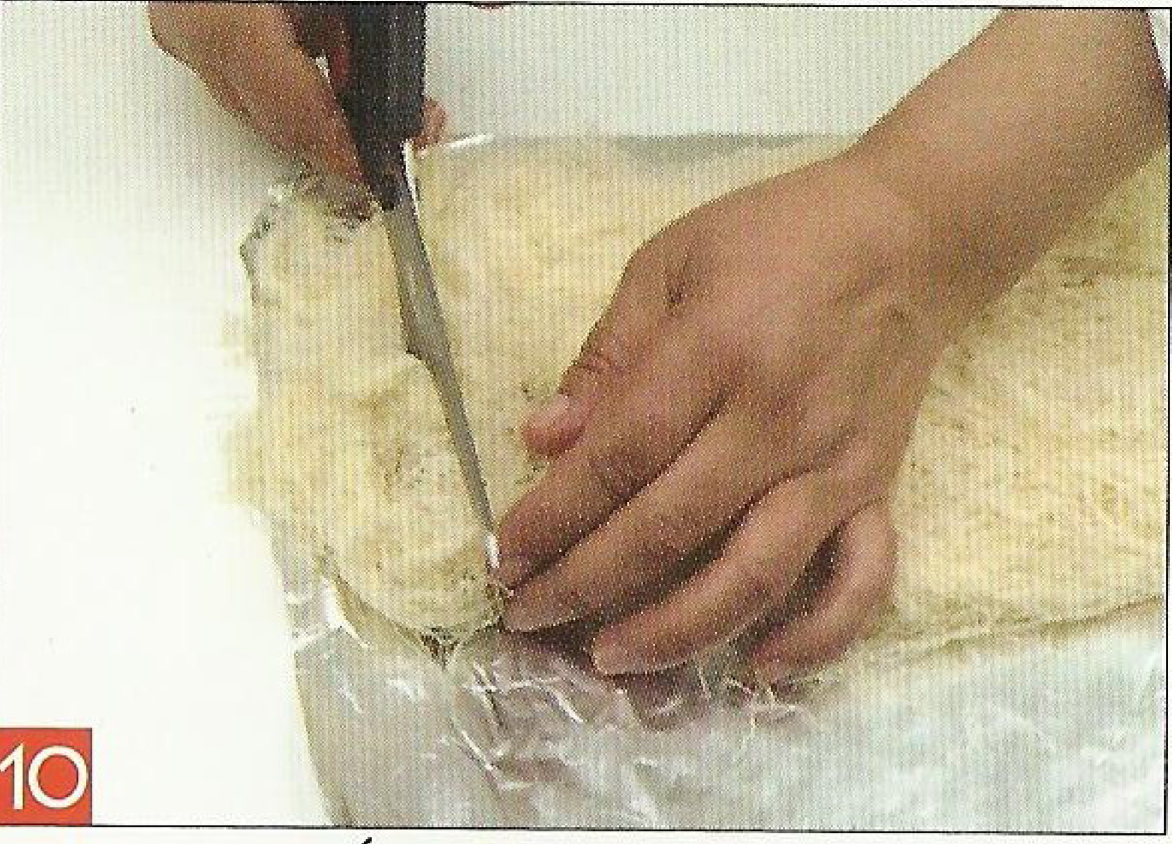
Ajoutez l'eau de fleur d'oranger
أضيفي ماء الزهر



Ramassez la farce
لمي الحشو



Ouvrez-les bien
إفتحيها جيدا



Égalisez les bords
سوي الجوانب



Faites un boudin de farce
إصنعي حربوش من الحشو



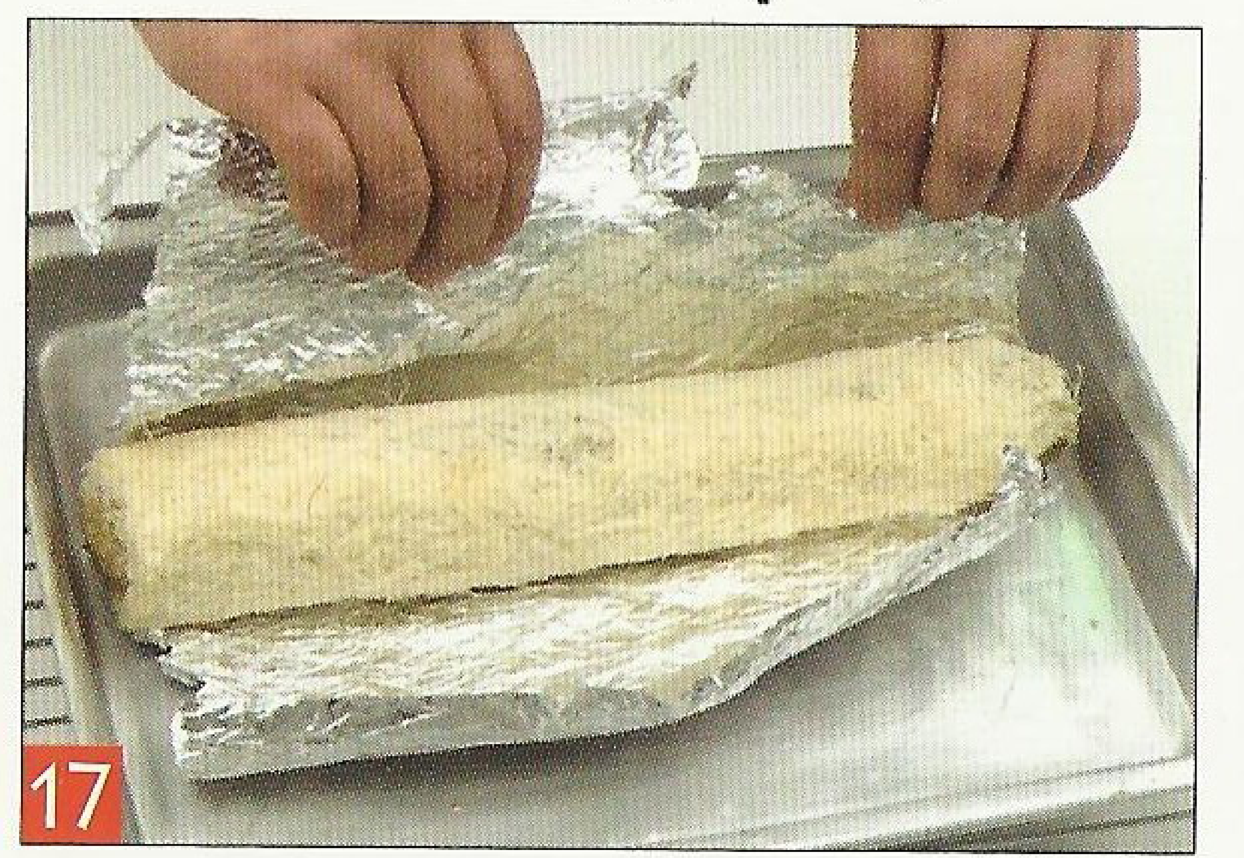
Placez-le sur les cheveux d'ange
ضعيه فوق الكنافة



Serrez le boudin
شدي الحربوش جيدا



Couvrez puis mettez 30 min au congélateur
غلفيه ثم ضعيه لمدة 30 دقيقة في الثلاجة



Enlevez le papier aluminium
إنزعي ورق الألمنيوم



Imbibez de smen fondu puis enfournez
إدهنيه بالسمن الذائب واطهيه في الفرن



Foustoukiya
فستقية

Ingrédients

- 125 + 50 g de sucre cristallisé
- 1 mesure de pistaches
- ½ mesure de sucre glace
- 1 c à s de beurre
- 3 à 4 c à s d'eau
- Des cerneaux de noix

المكونات

- 125 + 50 غ سكر
- كيلة فستق
- ½ كيلة سكر ناعم
- ملعقة كبيرة زبدة
- 3 إلى 4 ملاعق كبيرة ماء
- حبات جوز



Préparez les ingrédients
حضري المكونات



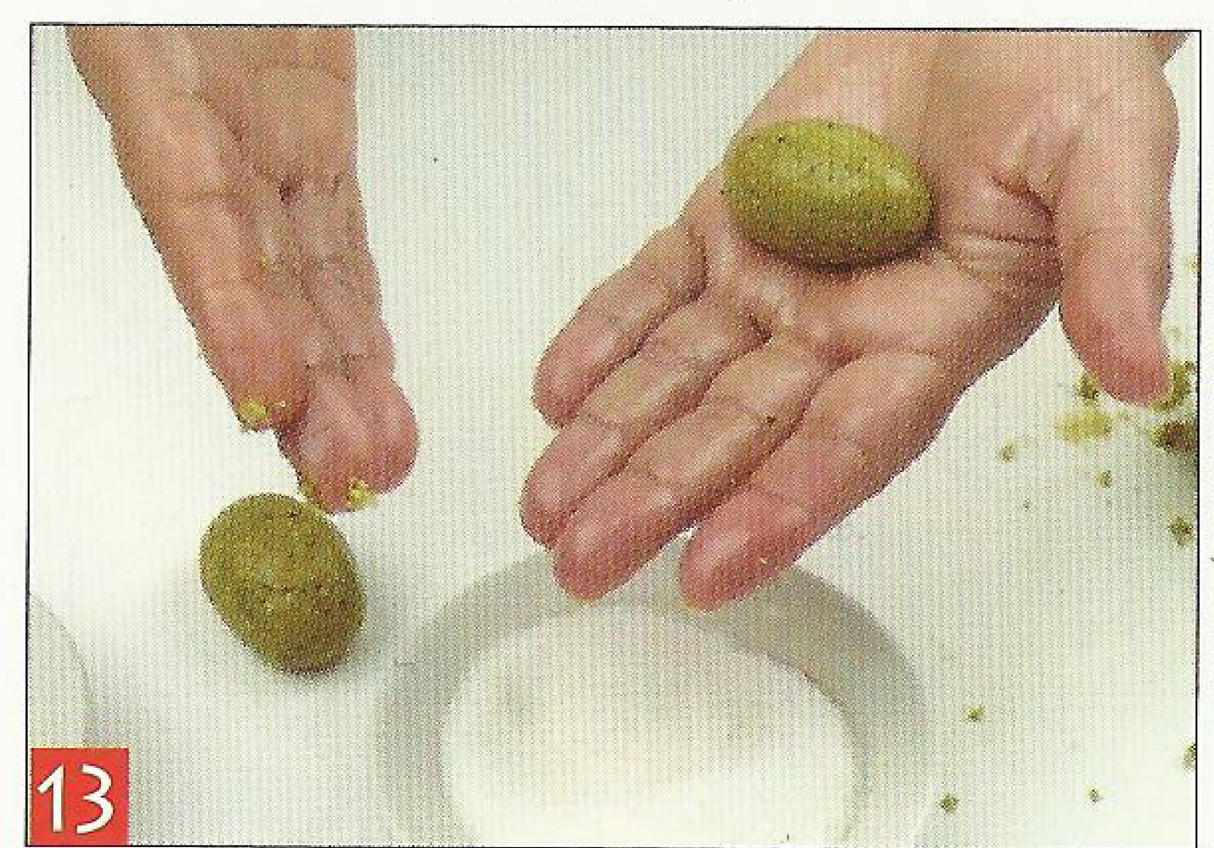
Mettez les 125 g de sucre sur le feu
ضعي 125 غ سكر فوق النار



Moulez
إطحنيهم



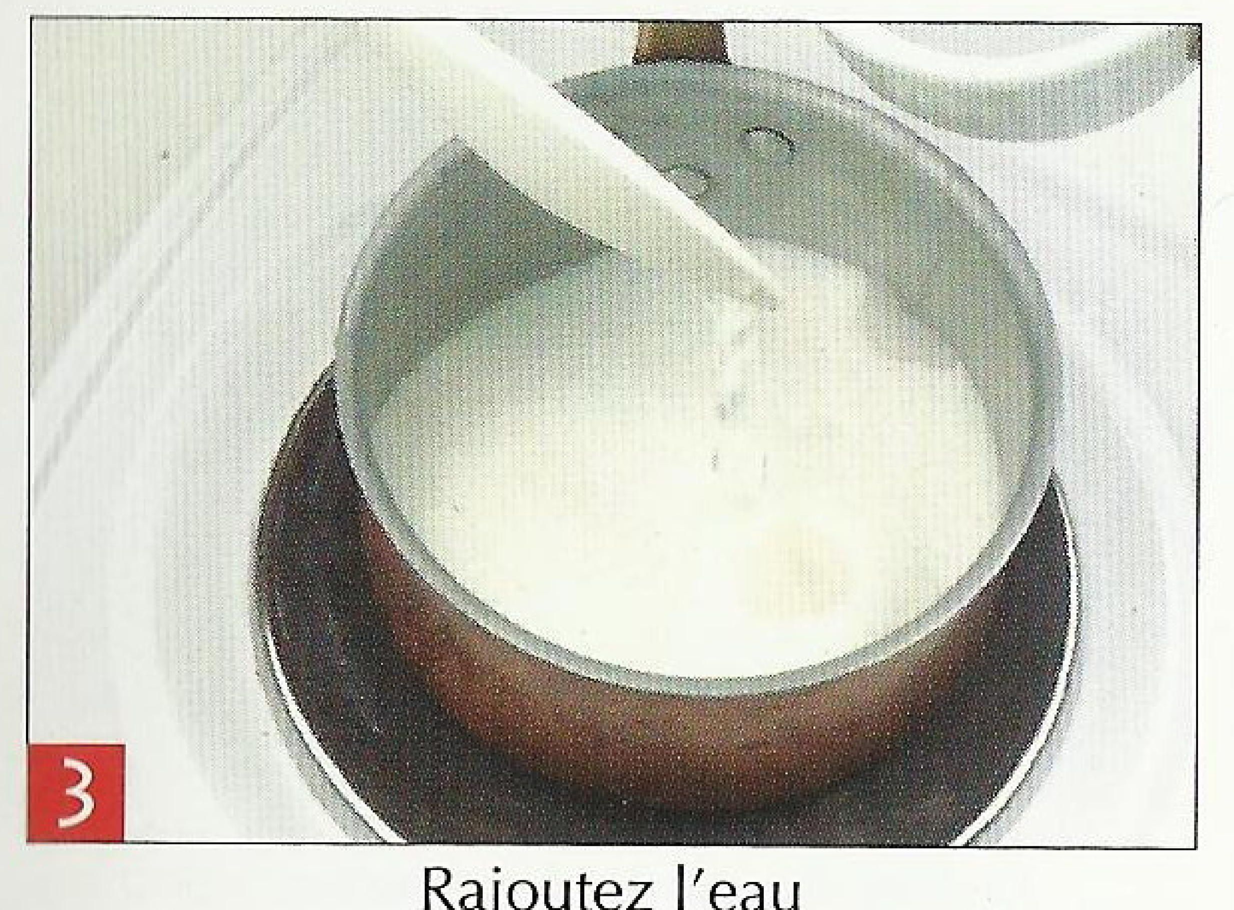
Mettez-les dans une terrine
ضعيهم في إناء



Faites une boule
إصنعي كرية



Plongez les noix dans le sirop
اغطسي الجوز في الشراب



Rajoutez l'eau
اضيفي الماء



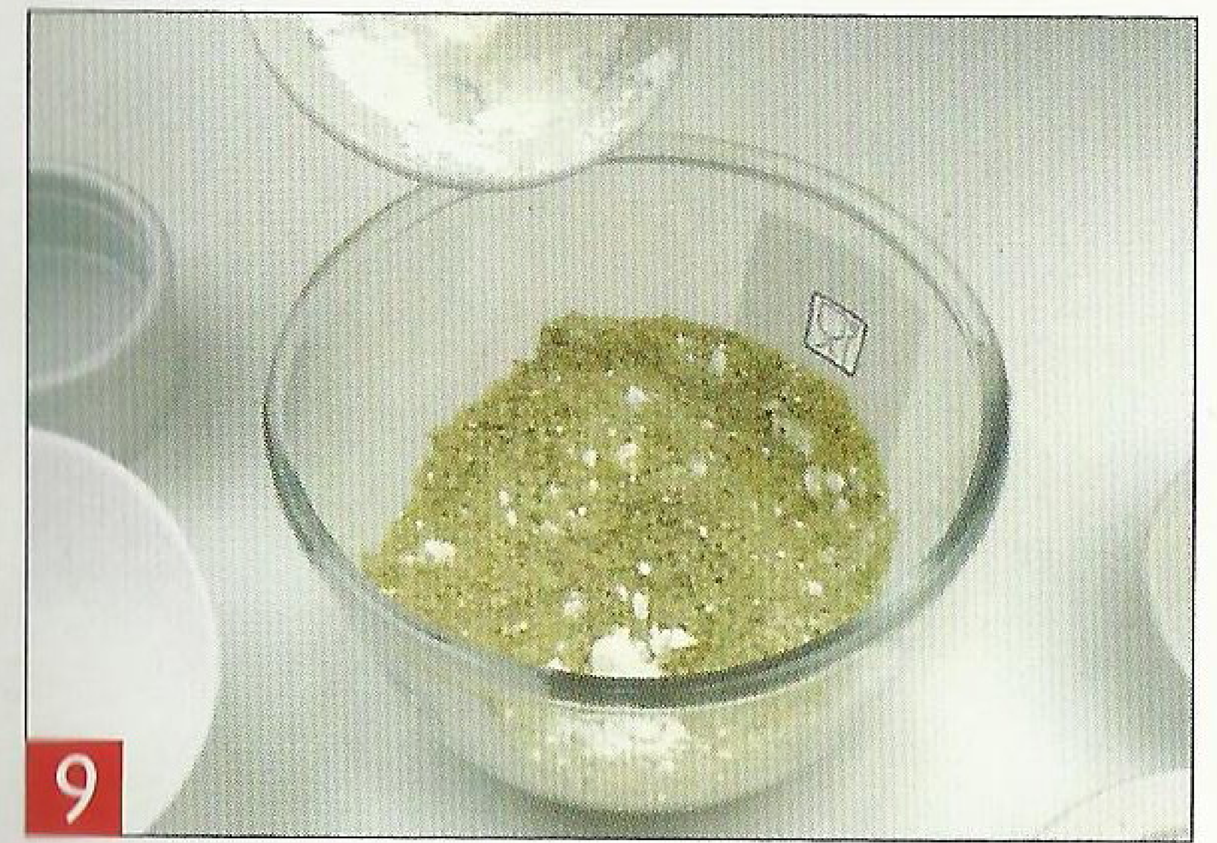
Mélangez
اخلطي



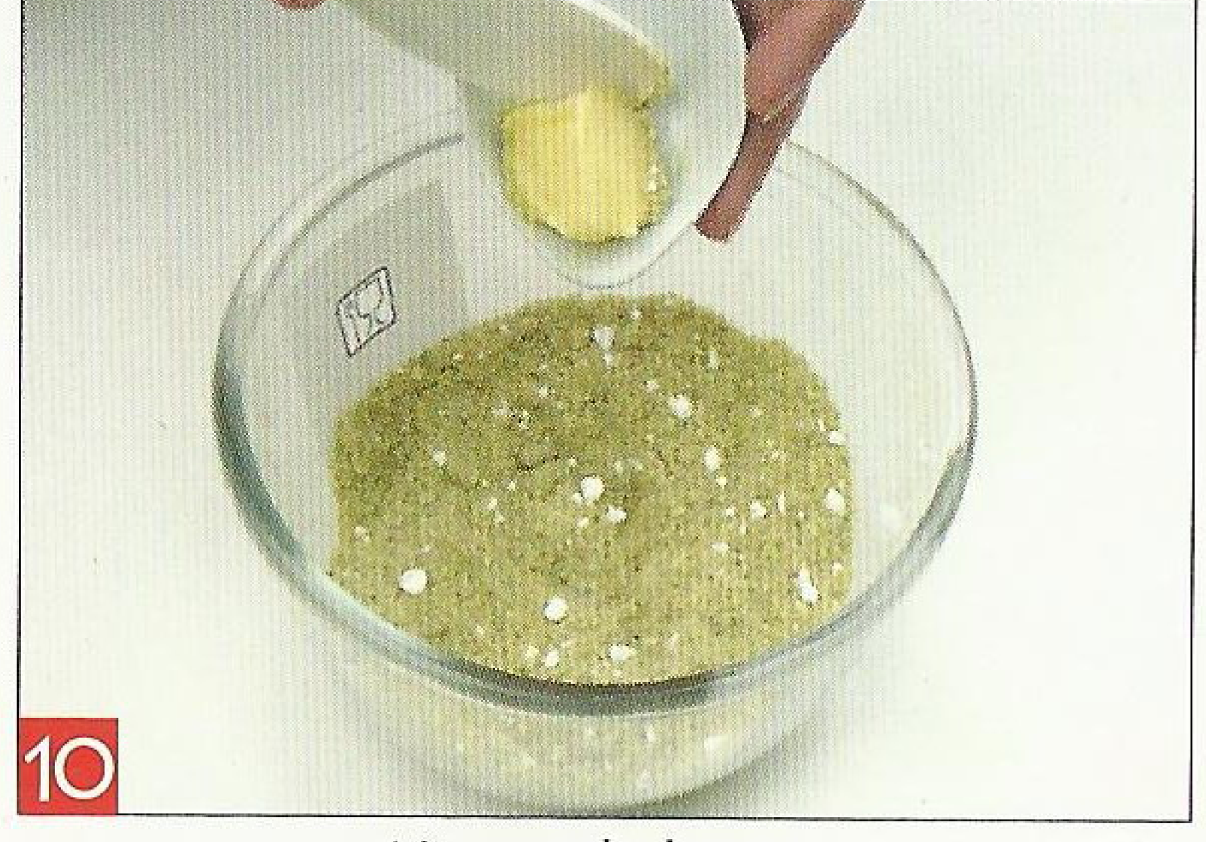
Jusqu'à épaississement du sirop
إلى أن يتكاثف الشراب



Mettez les pistaches dans une moulinette
ضعي الفستق في الخلاط



Ajoutez le sucre glace et mélangez
اضيفي السكر الناعم واخلطي



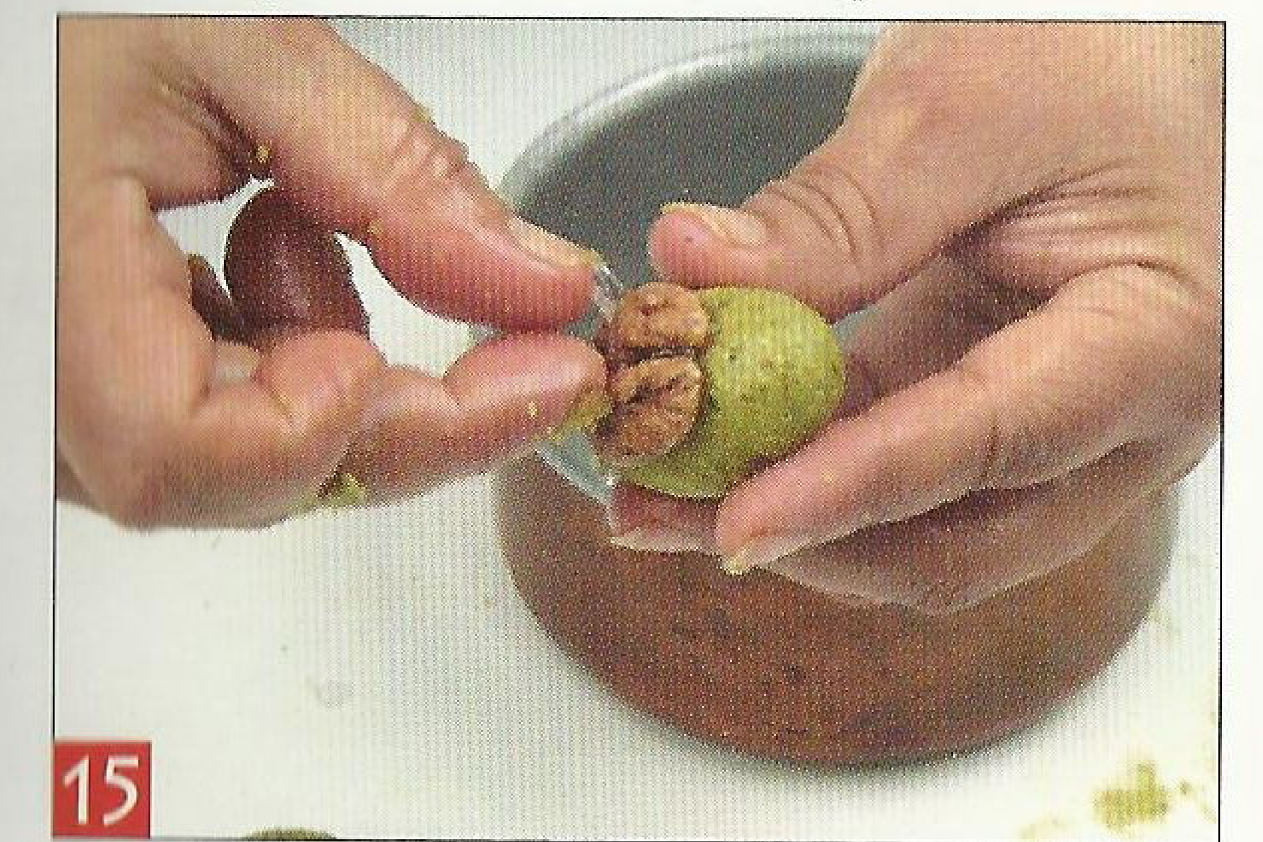
Ajoutez le beurre
أضيفي الزبدة



Ramassez la pâte avec du sirop
لمي العجينة بالشراب



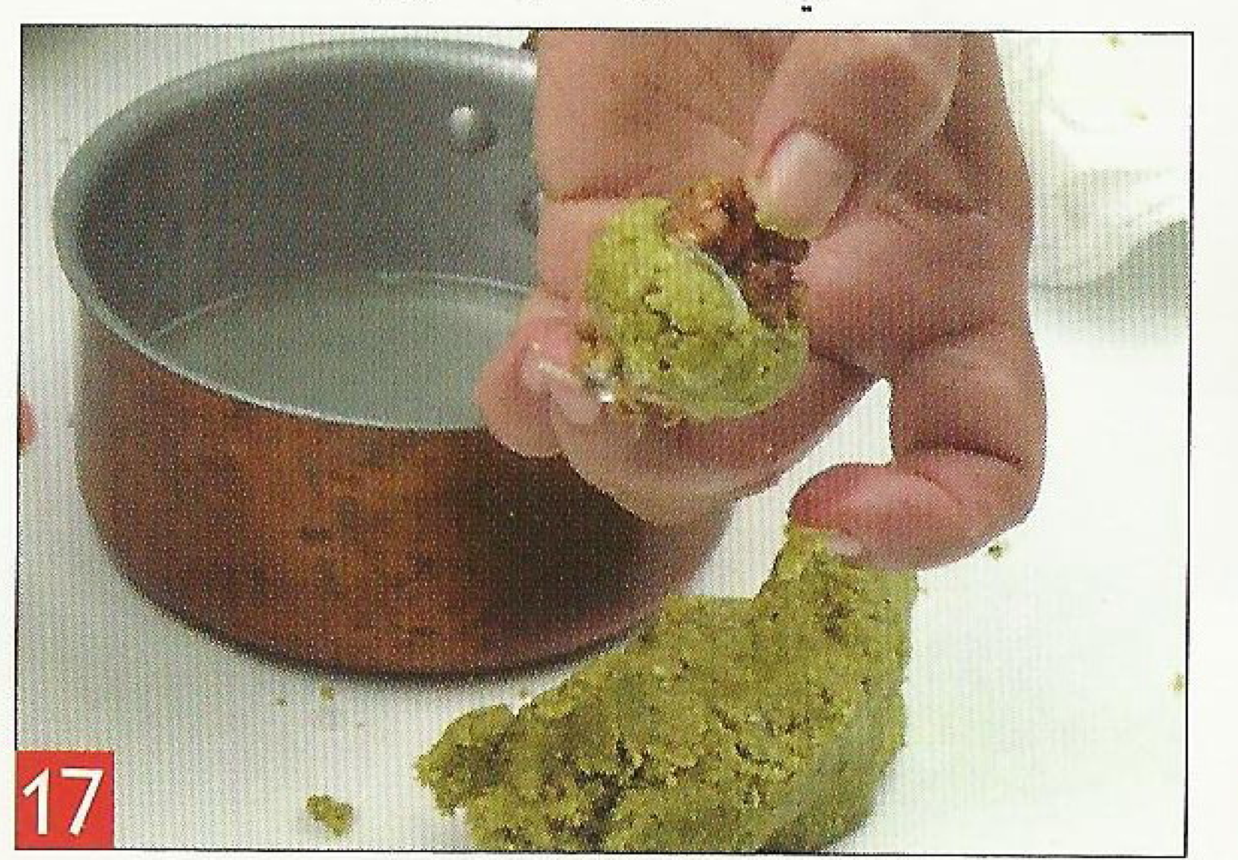
Prenez un morceau de pâte
خذي قطعة عجينة



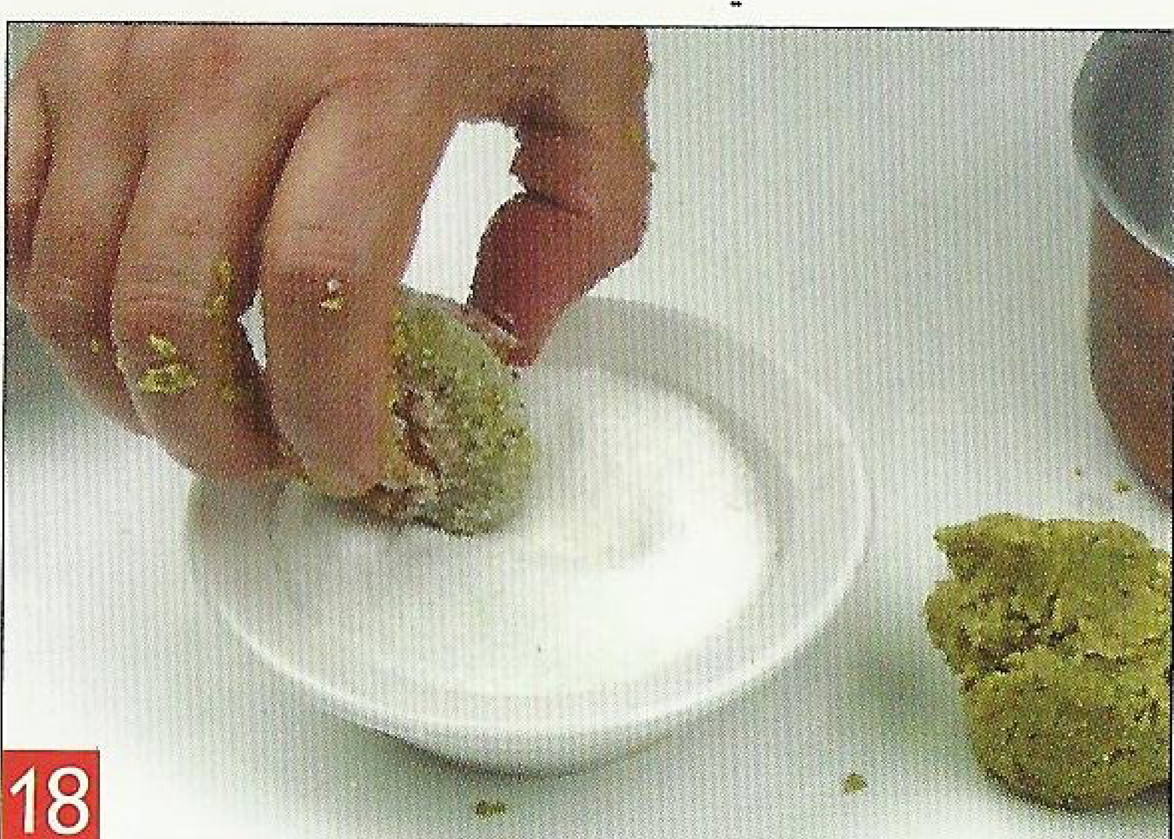
Mettez un cerneau de noix d'un côté
ضعي جوزة من الجهة الأولى



Puis de l'autre
و أخرى من الجهة الثانية



Pressez légèrement
اضغطي قليلا عليهما



Enrobez de sucre semoule
مرريهم في السكر



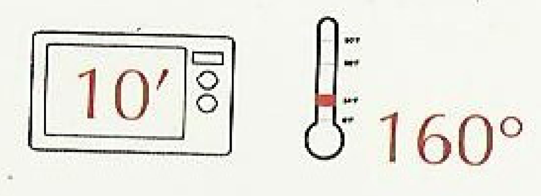
Kaake soury
كعك سوري

Ingrédients

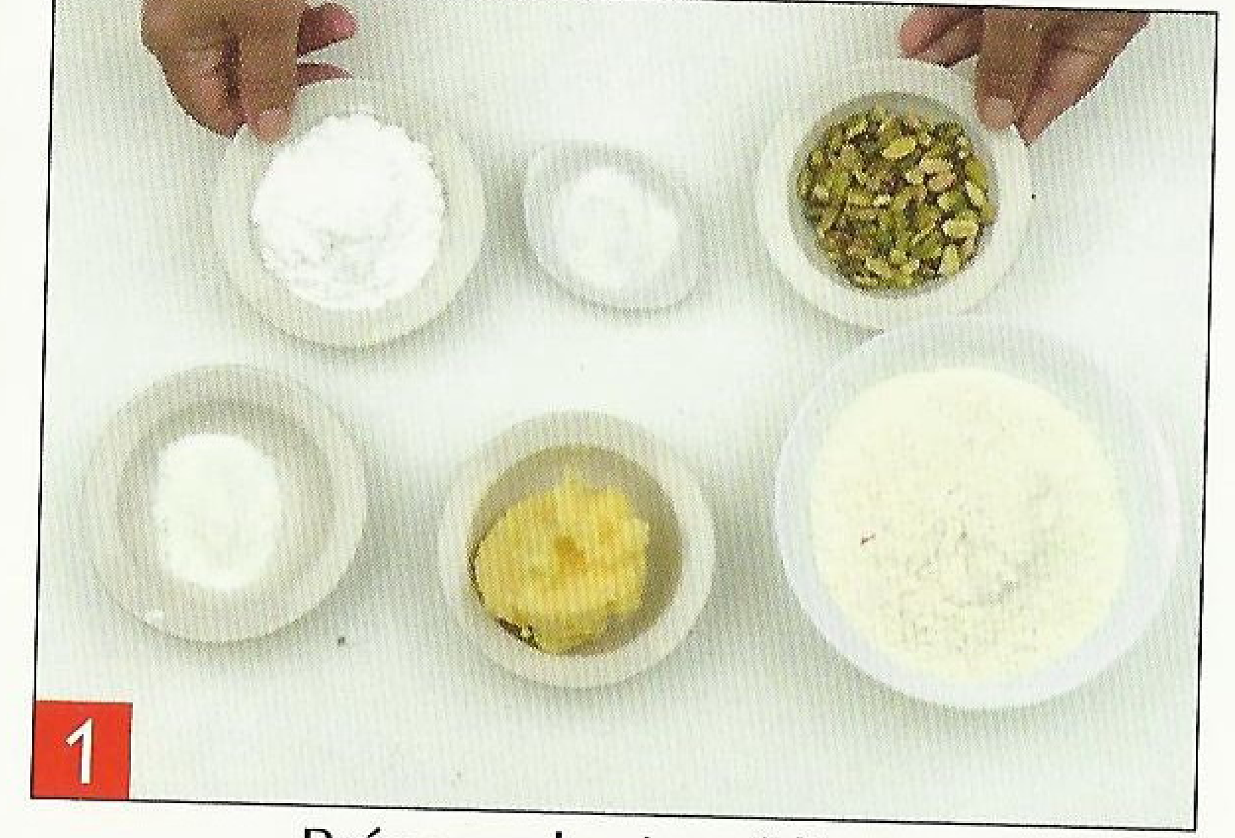
- 4 mesures de farine
- 1 mesure de sucre glace
- 1 mesure de smen
- 1 mesure de pistaches
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de vanille
- 1 blanc d'œuf

المكونات

- 4 كيلات فرينة
- كيلة سكر ناعم
- كيلة سمن
- كيلة فستق
- ملح
- فانيلا
- بياض بيضة



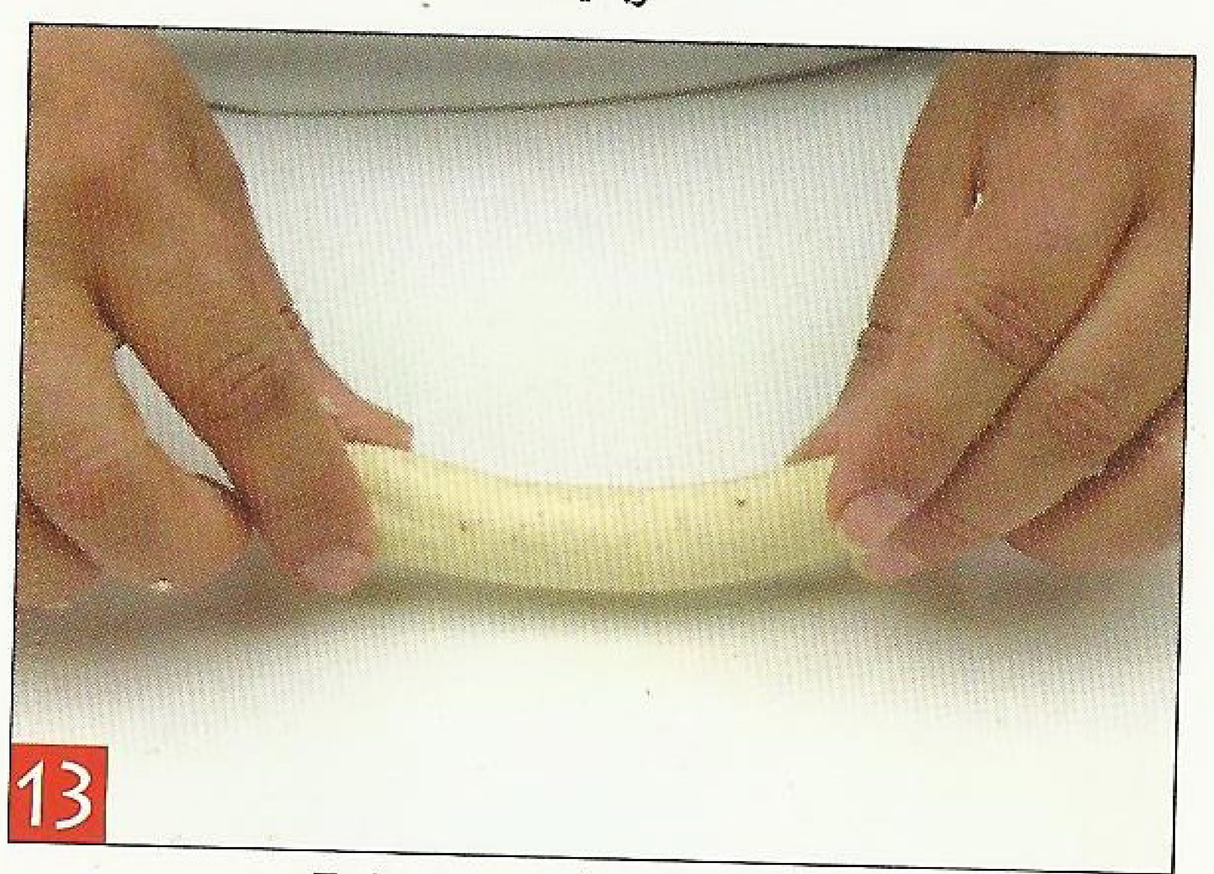
160°


1 Préparez les ingrédients
حضري المكونات

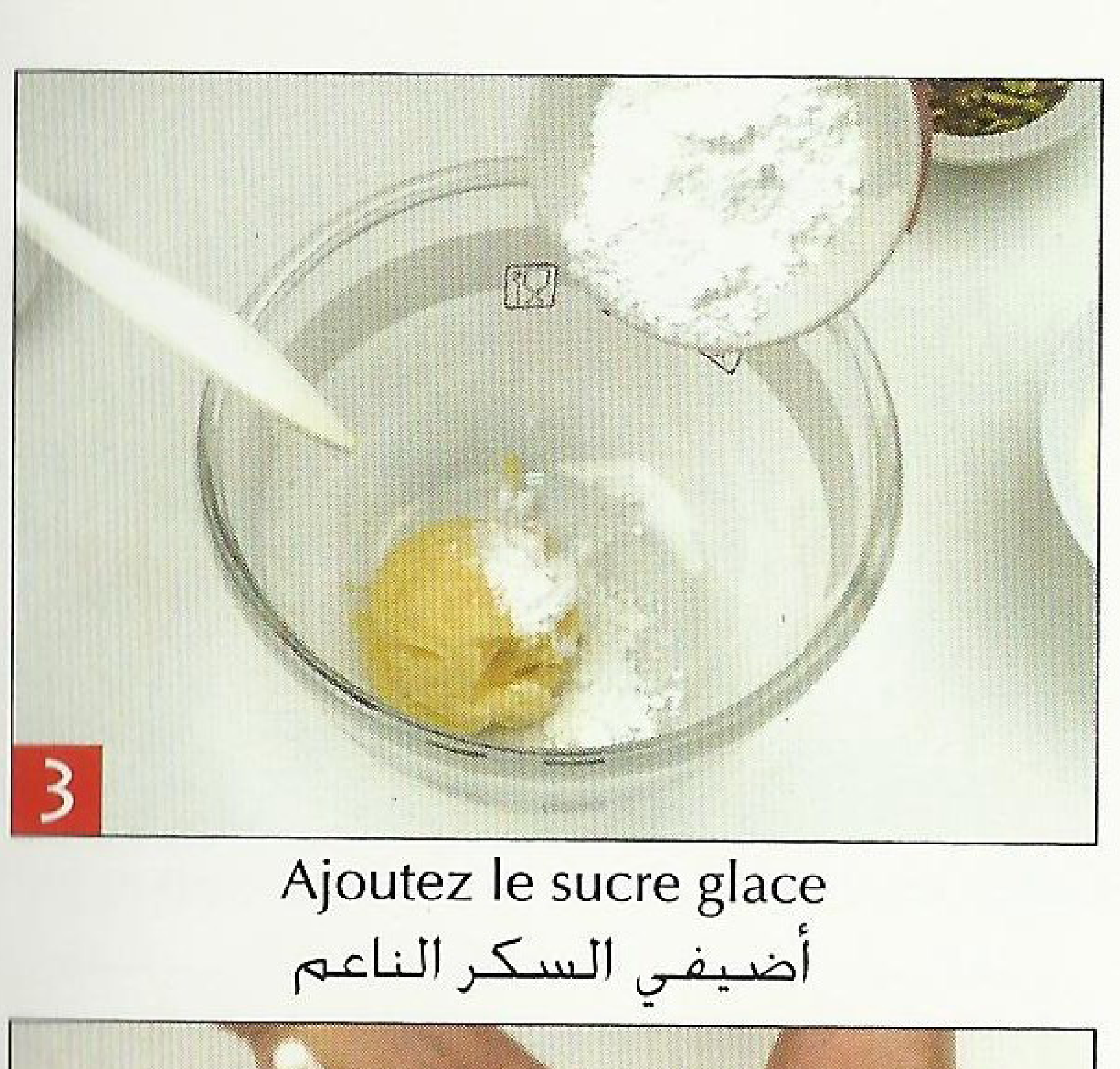

2 Mettez le smen dans une terrine
ضعي السمن في إناء


7 Passez-les dans une passoire
غربليه

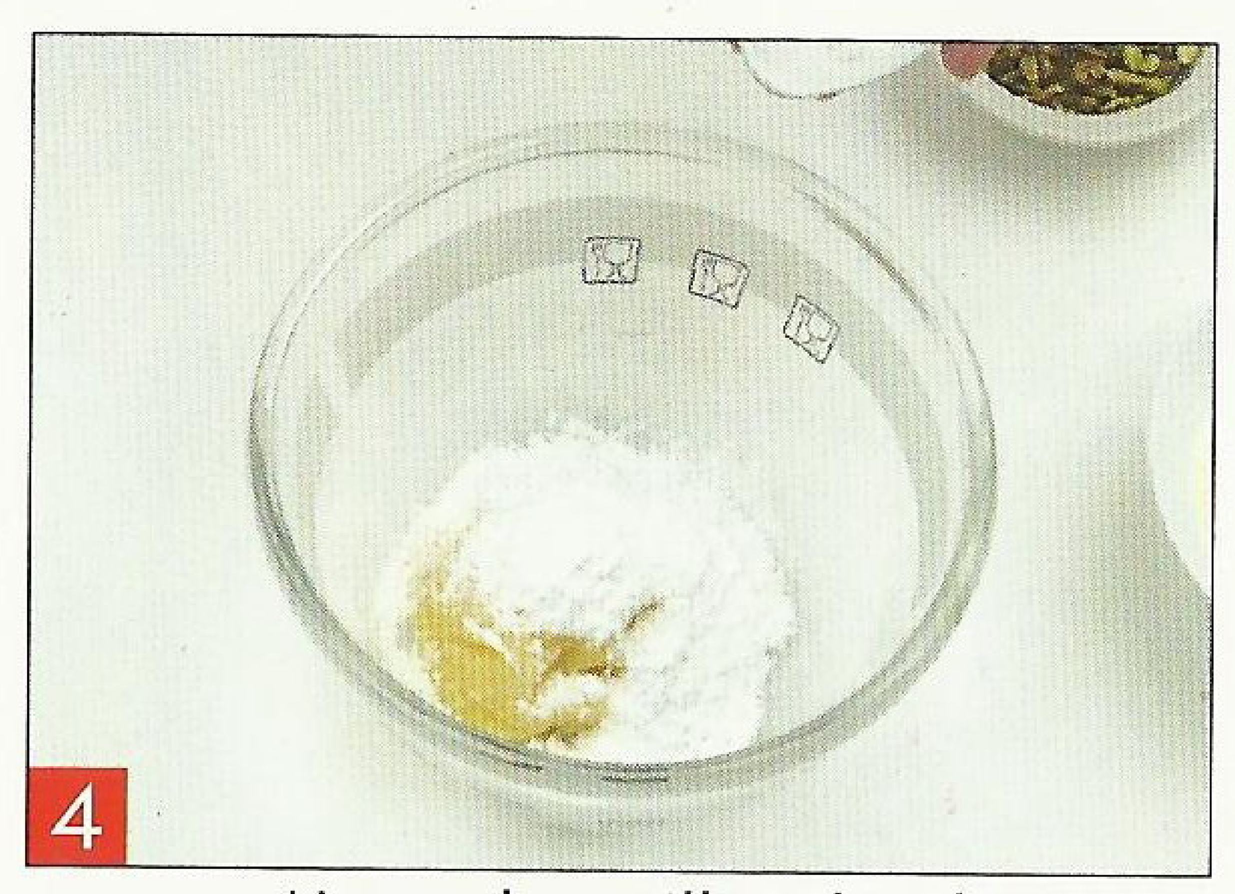

8 Incorporez-les au mélange précédent
أضيفيهم للمزيج السابق


13 Faites un demi-cercle
اصنعي نصف دائرة

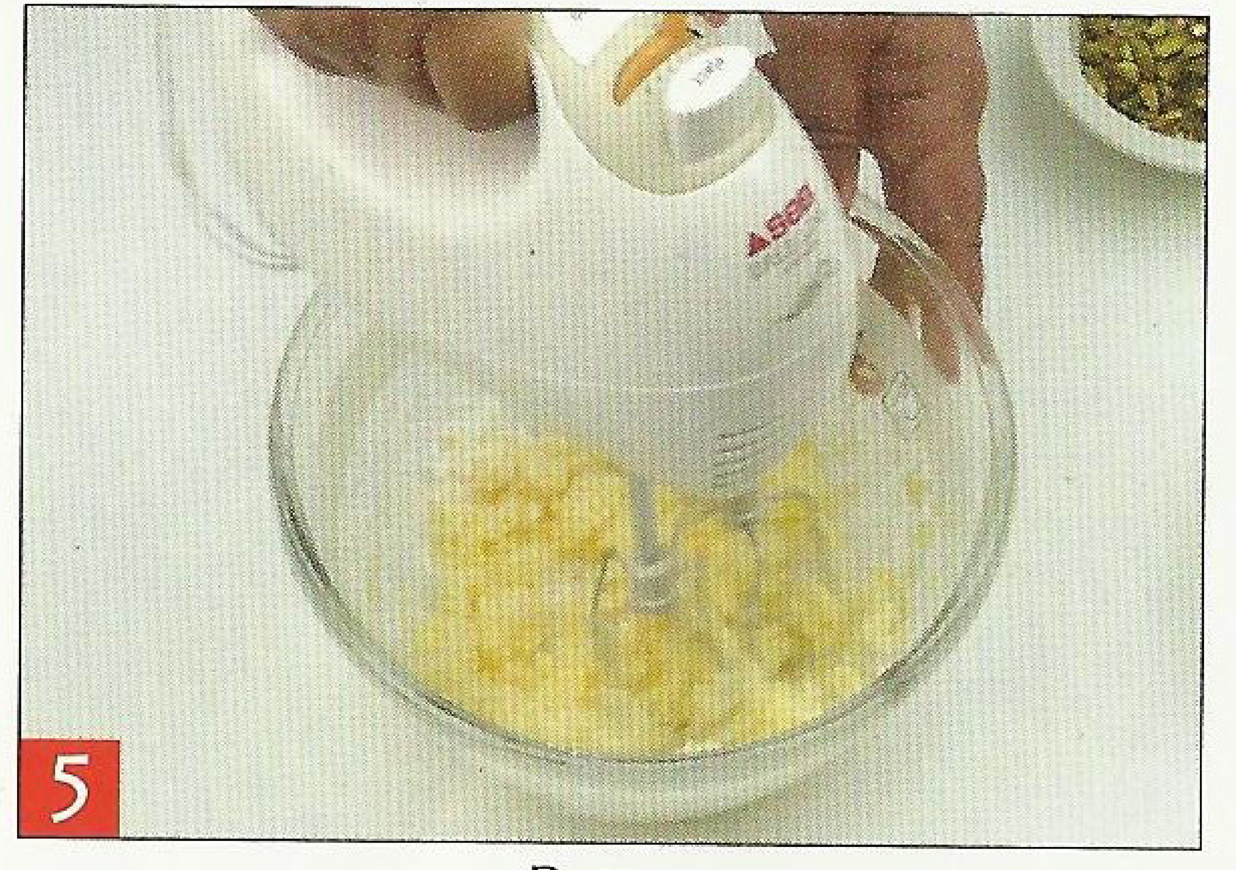

14 Coupez les bords
إقطعي الجانبين



Ajoutez le sucre glace
أضيفي السكر الناعم



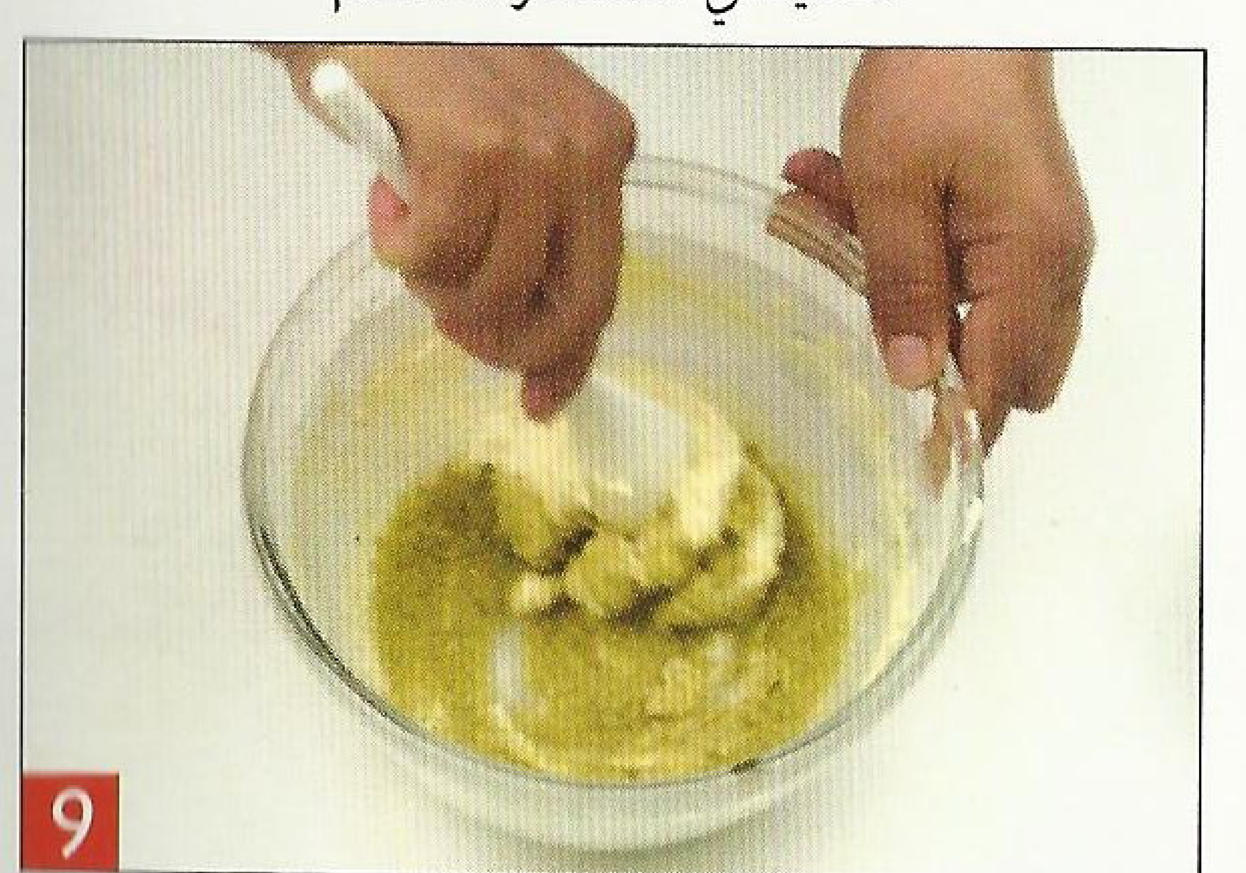
Ajoutez la vanille et le sel
أضيفي الفانيلا و الملح



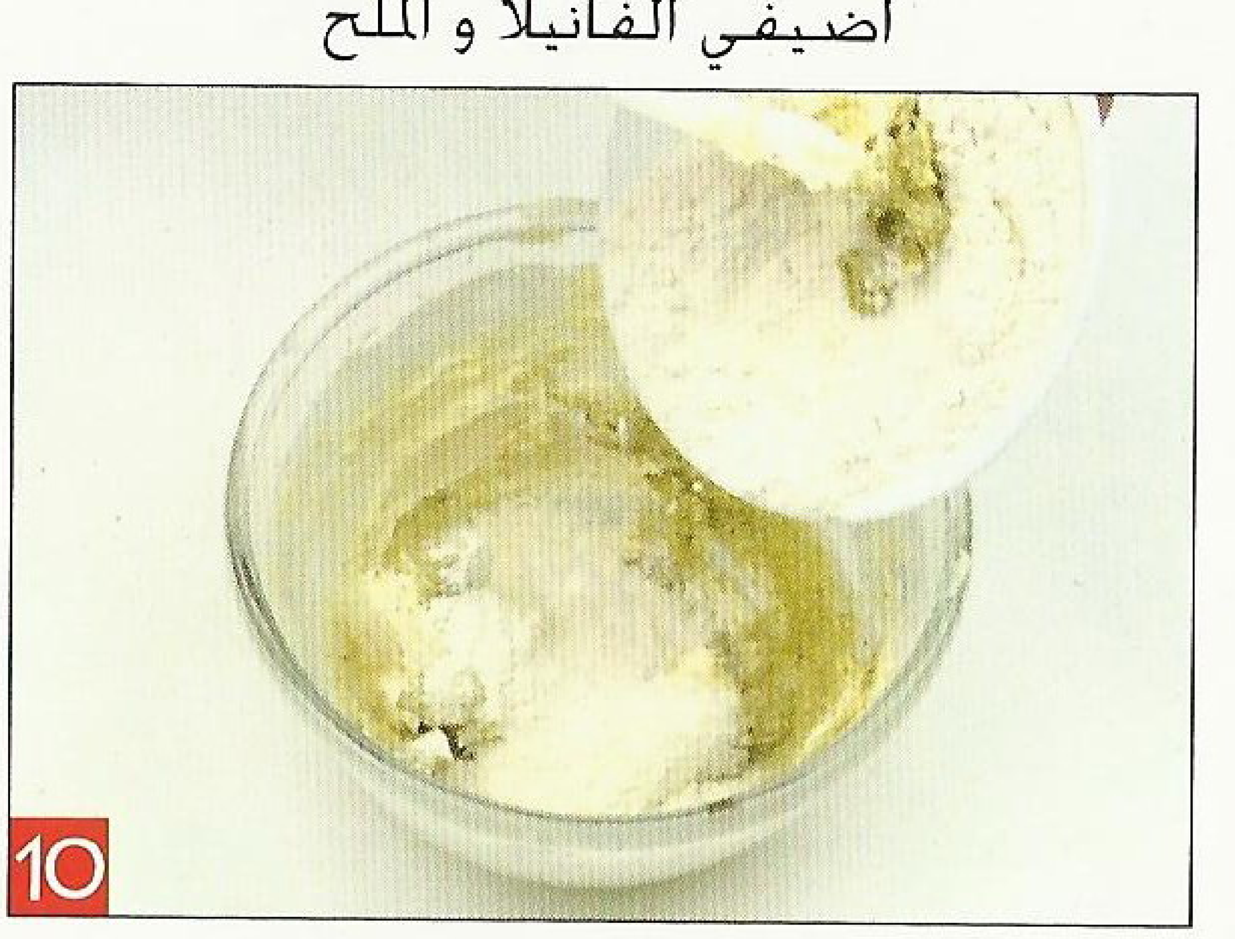
Battez
اخلطي



Moulez les pistaches
إطحني الفستق



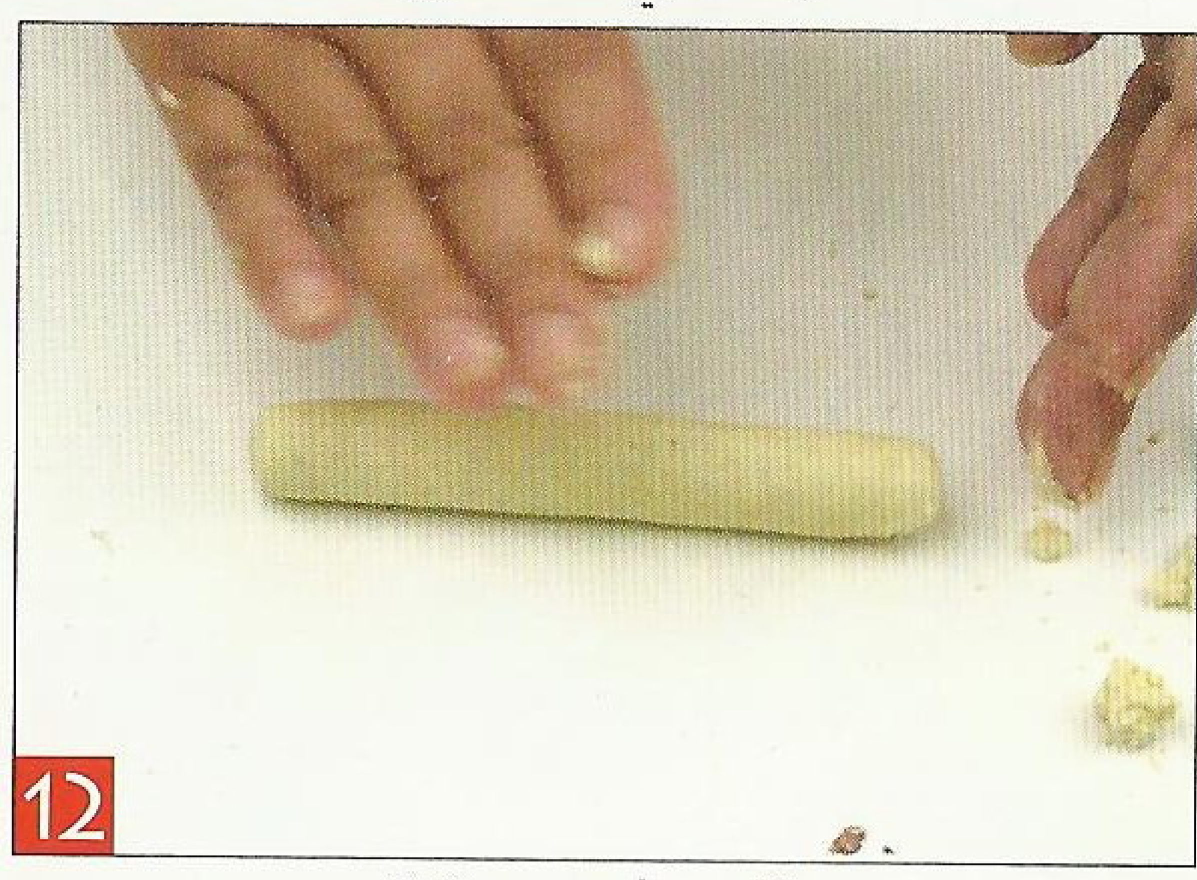
Mélangez
اخلطي



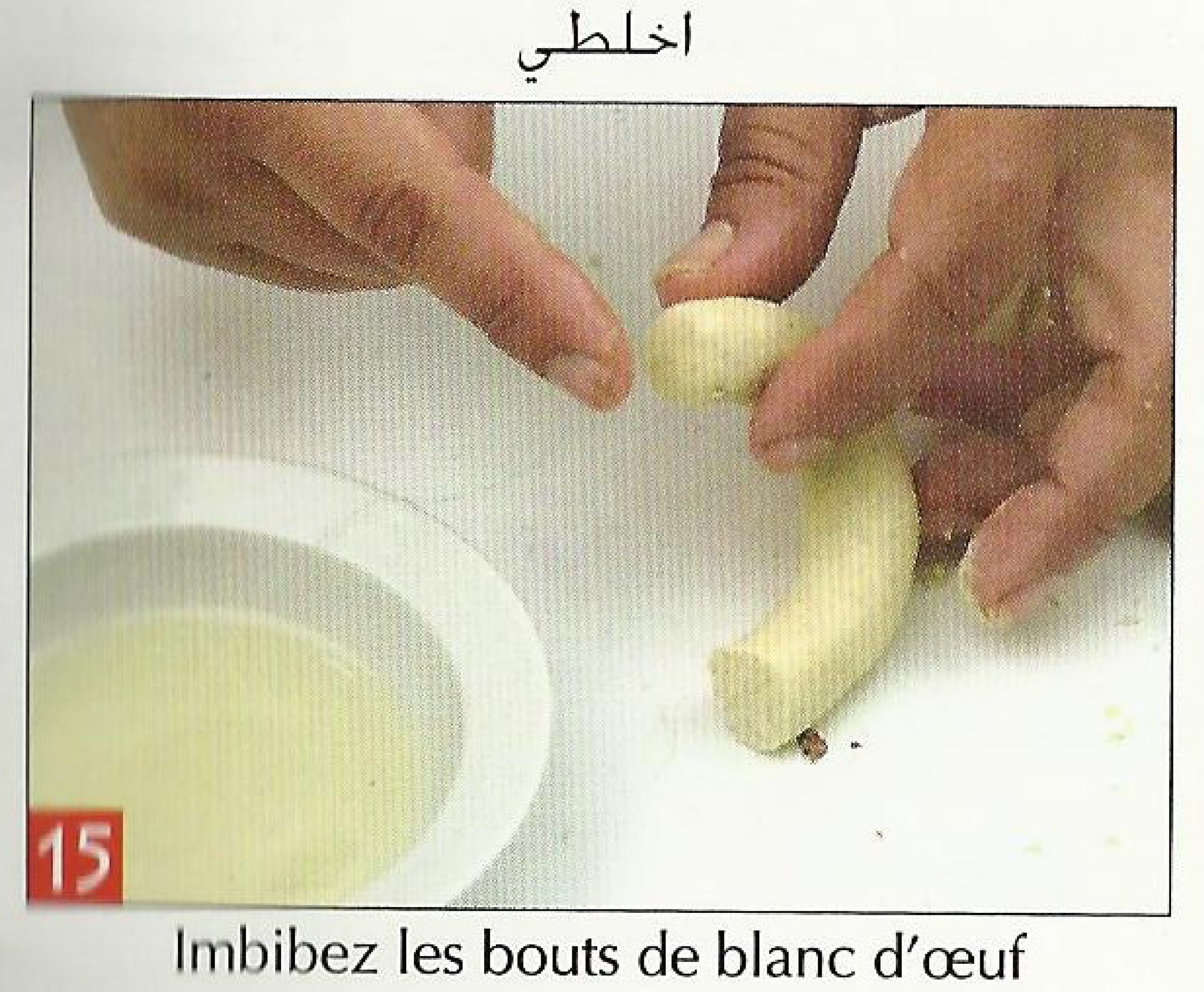
Incorporez la farine
اضيفي الفرينة



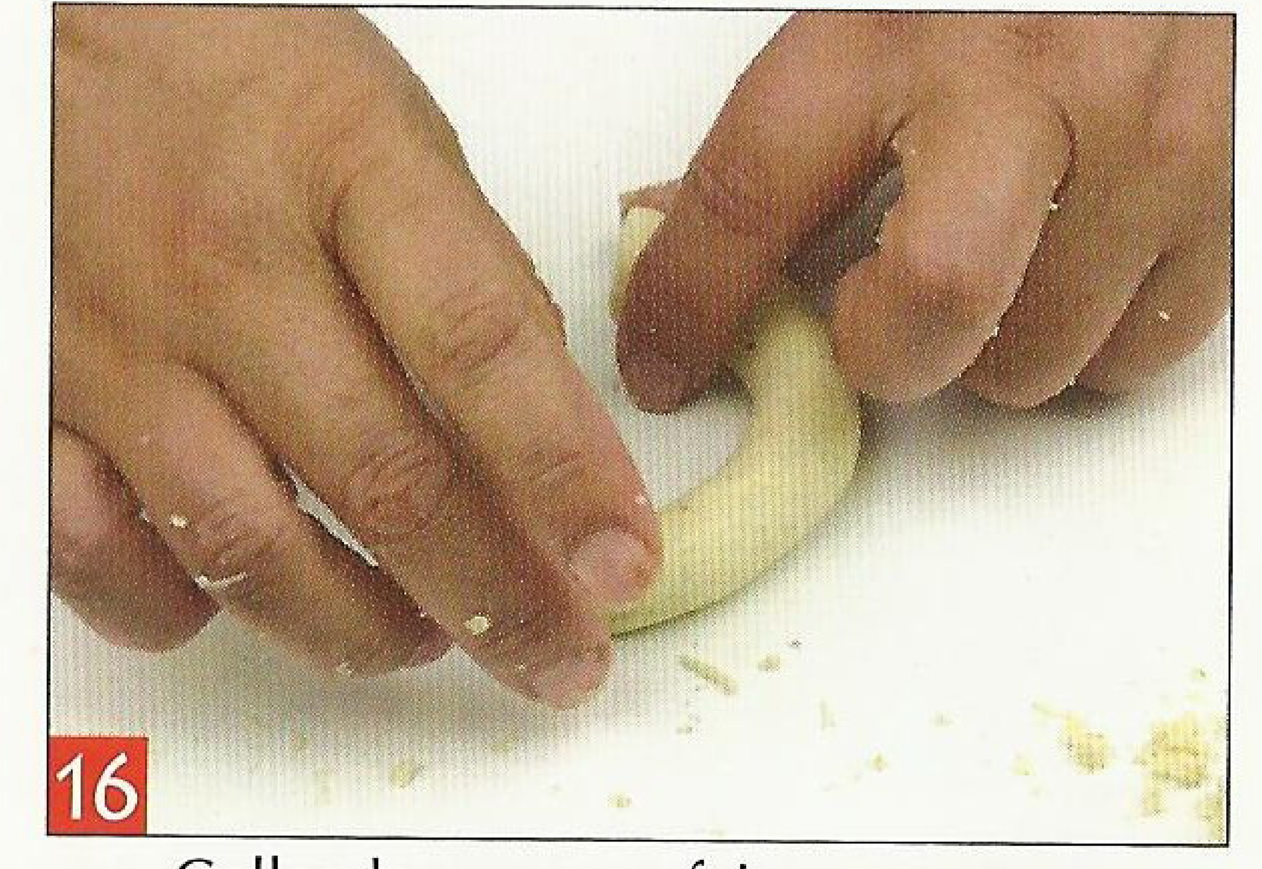
Ramassez la pâte sur un plan de travail
لمي العجينة فوق طاولة العمل



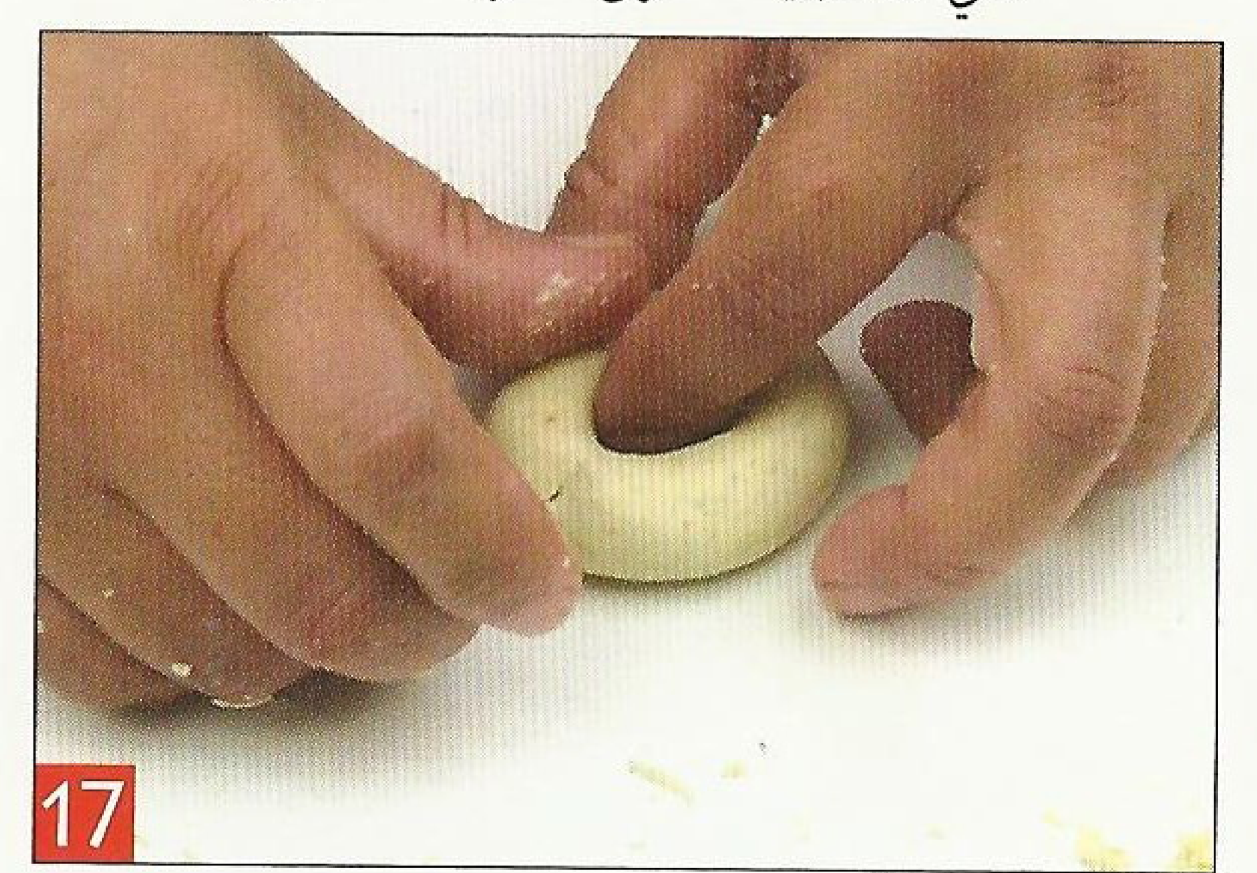
Faites un boudin
اصنعي حربوش



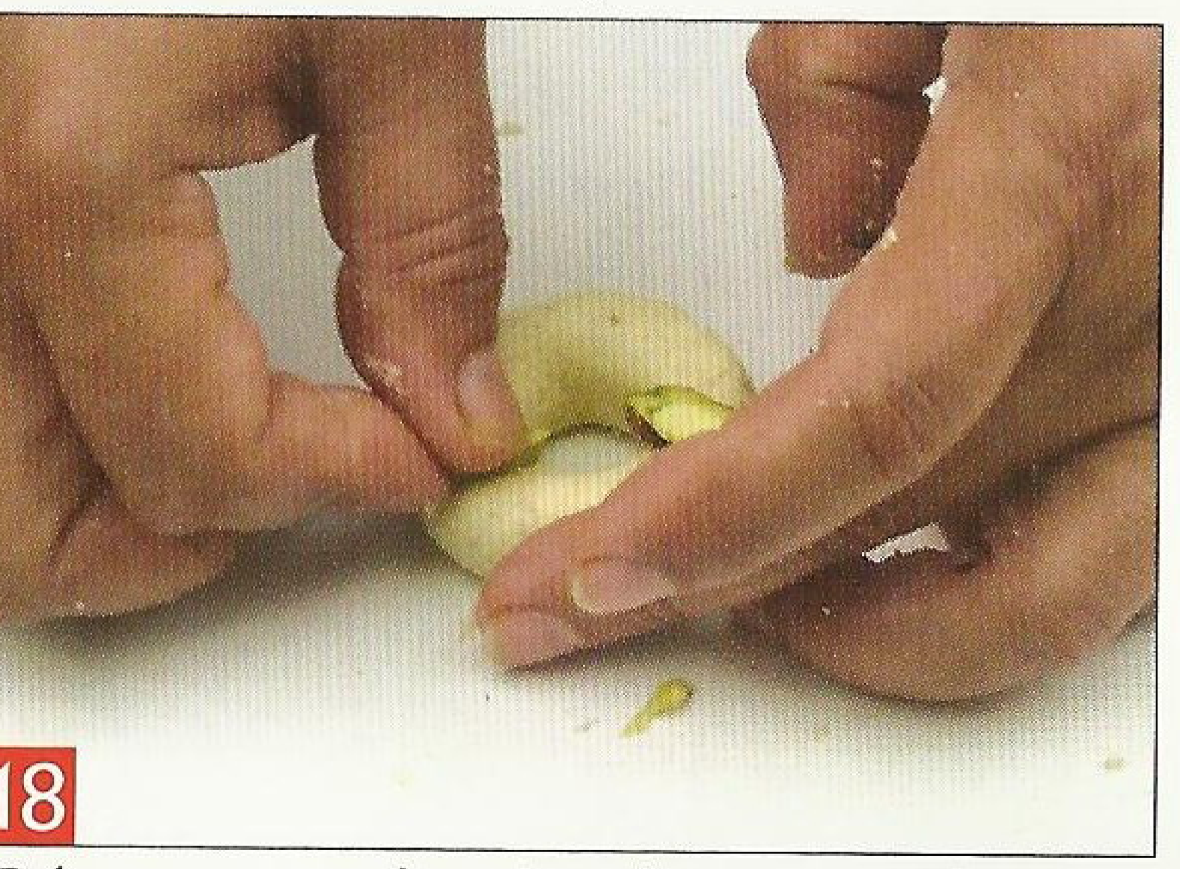
Imbibez les bouts de blanc d'œuf
ادهني الطرفين ببياض البيض



Collez-les pour en faire un anneau
ألصقي الطرفين لتتحصلي على سوار



Ajustez la forme
اضبطي الشكل



Décorez avec des pistaches puis enfournez
زينيهم بالفستق ثم اطهيهم في الفرن



El madlouka
المدلوكة

Ingrédients

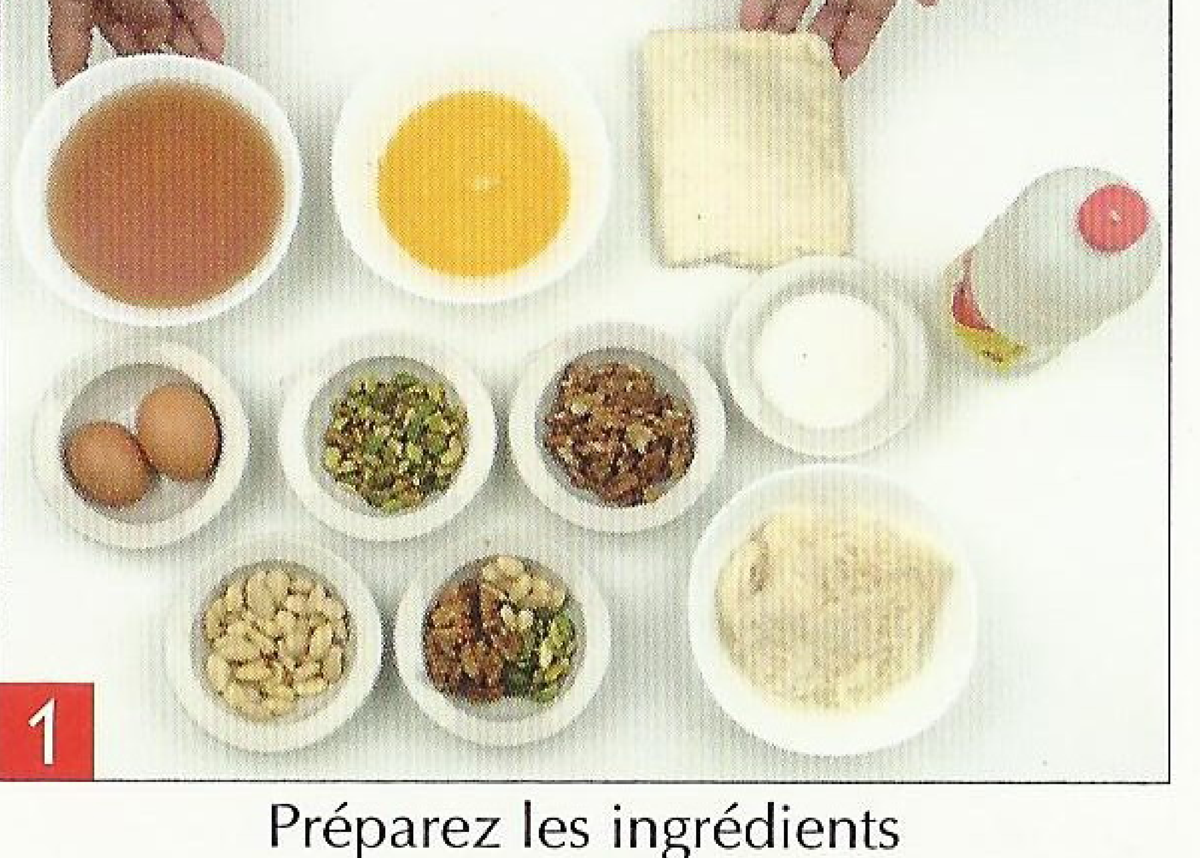
- 250 g de pâte semi-feuilletée
- Cheveux d'ange
- 1 mesure de sucre
- 2 œufs
- 1 mesure de pistaches
- 2 mesures de noix
- 1 mesure d'amandes
- Eau de fleur d'oranger
- Smen
- Miel page 29

المكونات

- 250 غ عجينة نصف مورقة
- كنافة
- كيلة سكر
- بيضتان
- كيلة فستق
- 2 كيلات جوز
- كيلة لوز
- ماء الزهر
- سمن
- عسل ص 29




170°



Préparez les ingrédients
حضري المكونات



Grillez les cheveux d'ange imbibés de smen
الكنافة المدهونة بالسمن في الفرن



Puis les cheveux d'ange grillés
و الكنافة المحمصة



Ajoutez les œufs jusqu'à l'obtention d'une
البيض إلى أن تتحصلي على عجينة



Badigeonnez avec du blanc d'œuf
ادهني ببياض البيض



Décorez
زيني



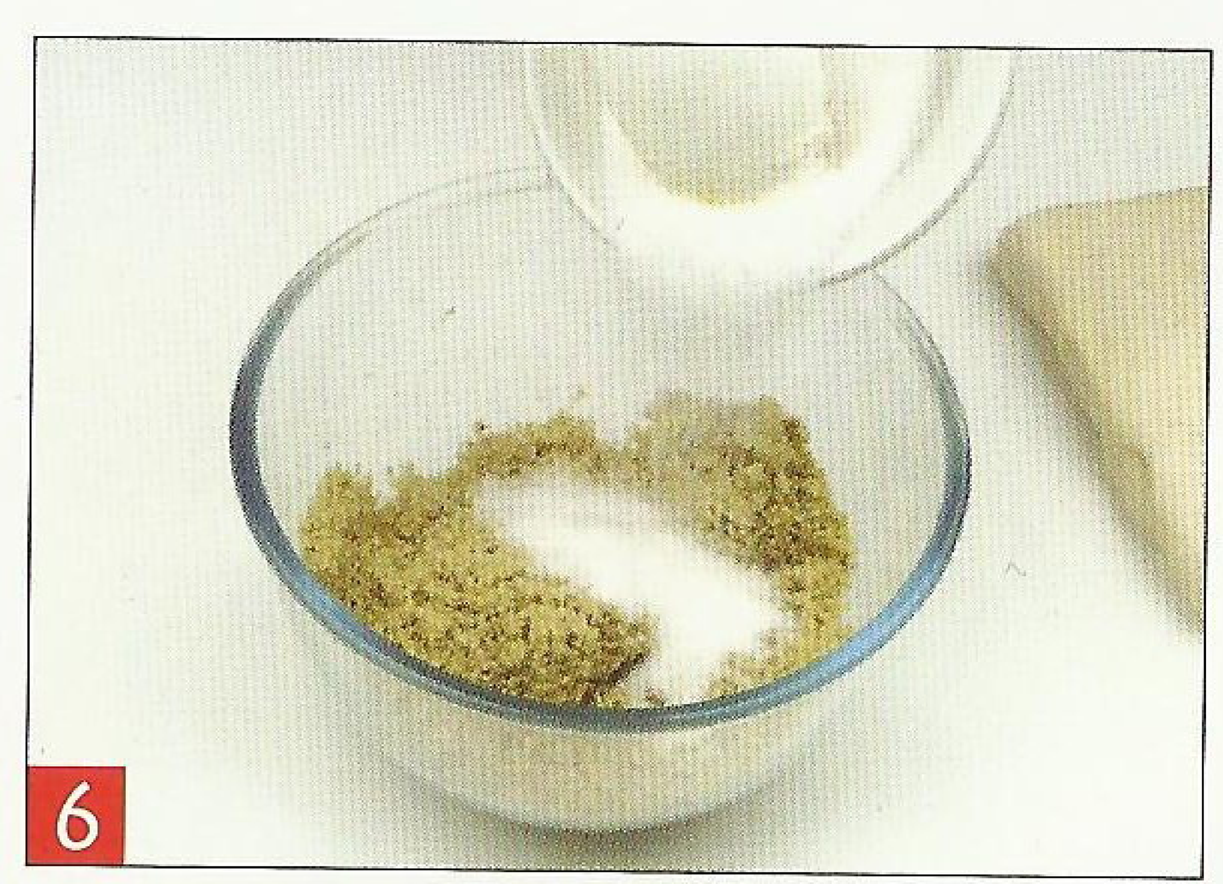
Cassez-les
إكسريها



Moulez les noix, les pistaches et les amandes
إطحني الجوز، الفستق و اللوز



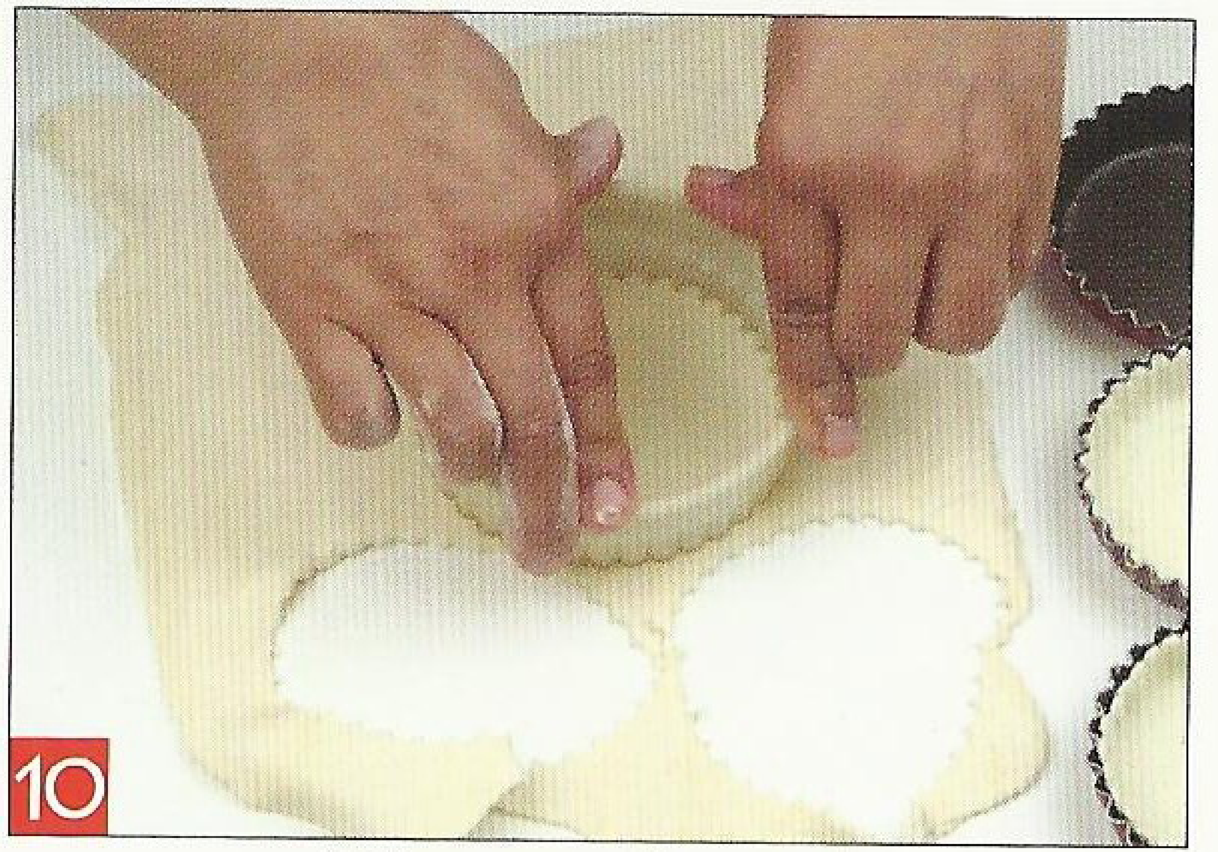
Mettez-les dans une terrine
ضعيهم في إناء



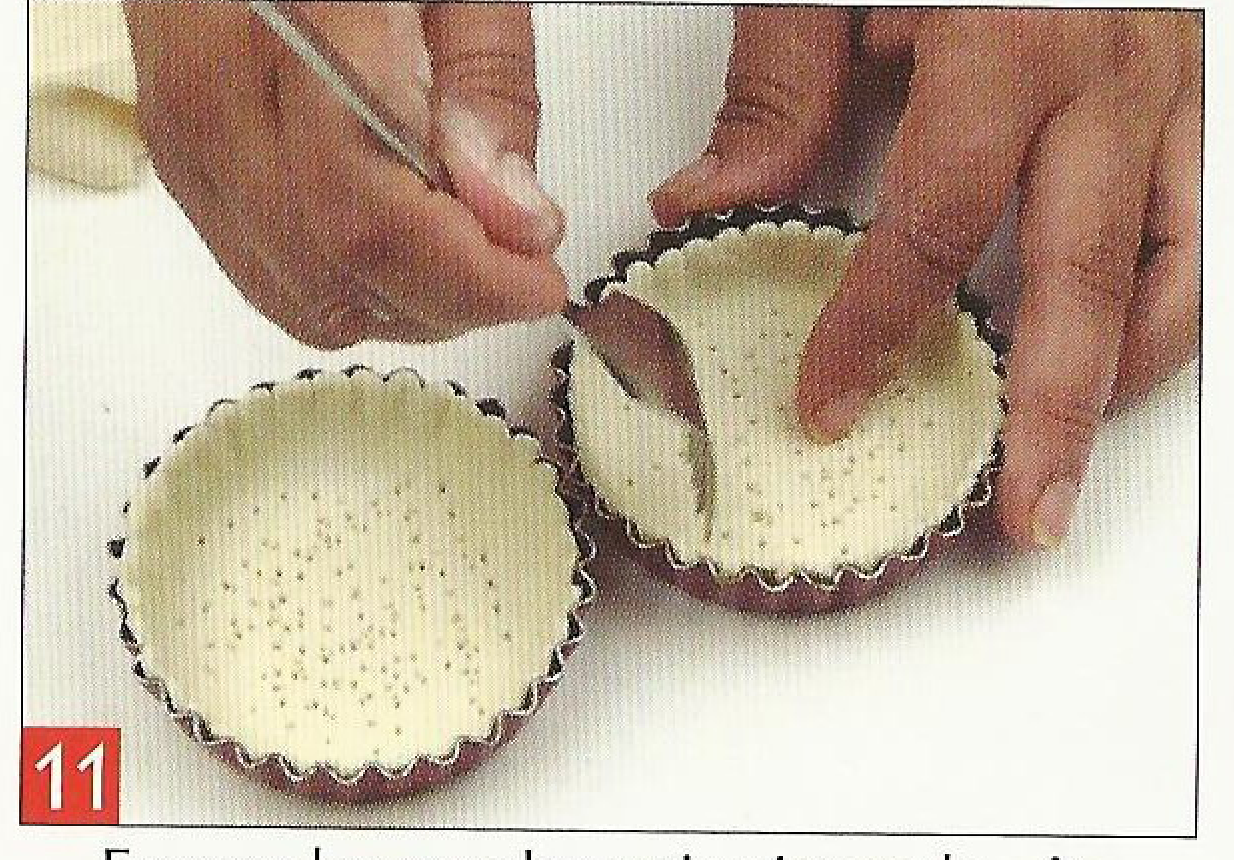
Incorporez le sucre
أضيفي السكر



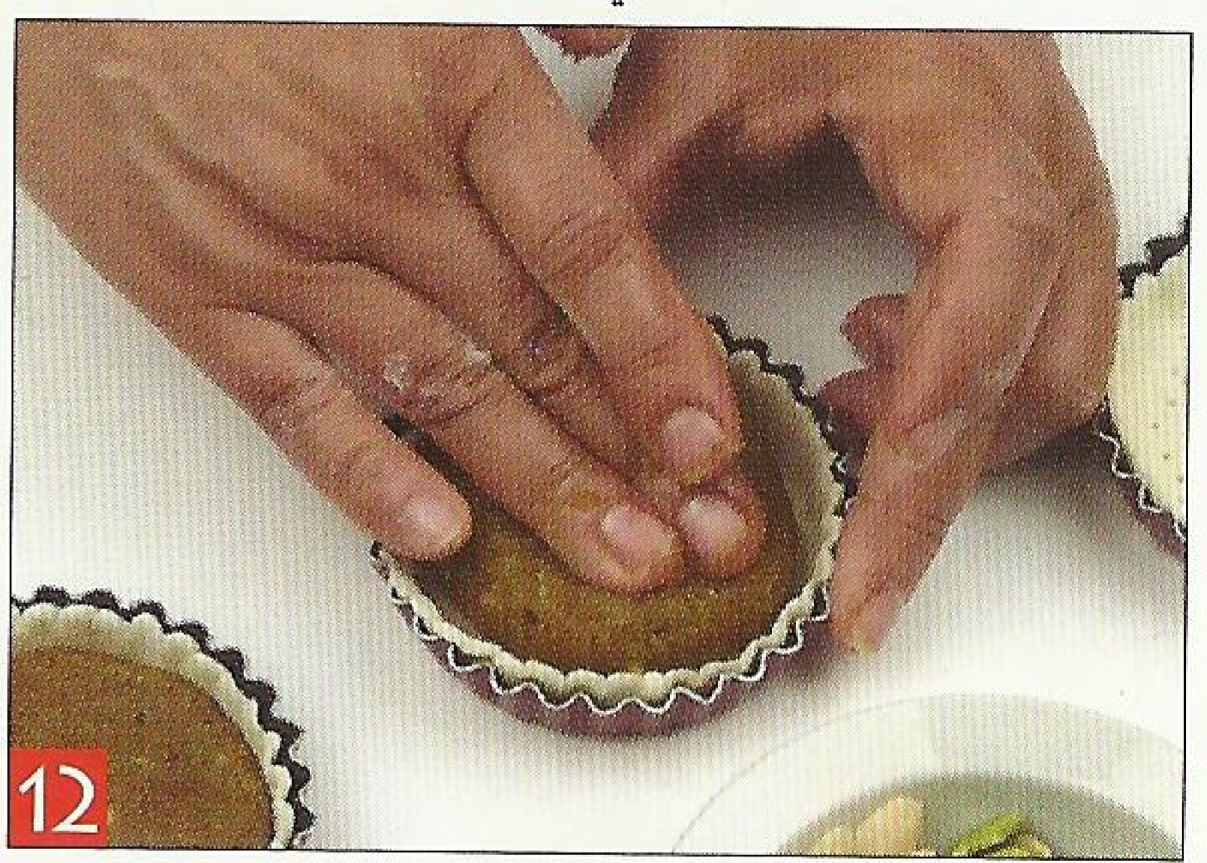
Abaissez la pâte
ابسطي العجينة



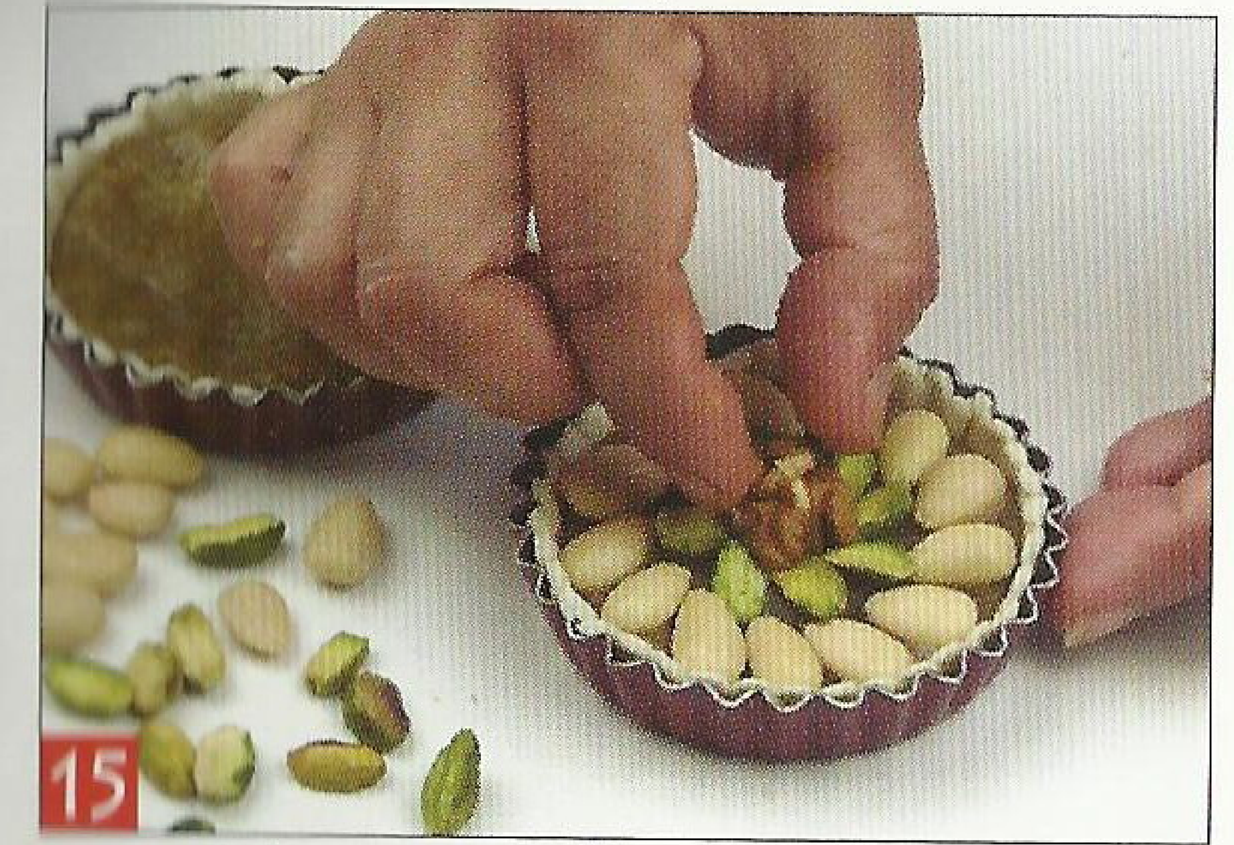
Découpez des ronds
إقطعي دوائر



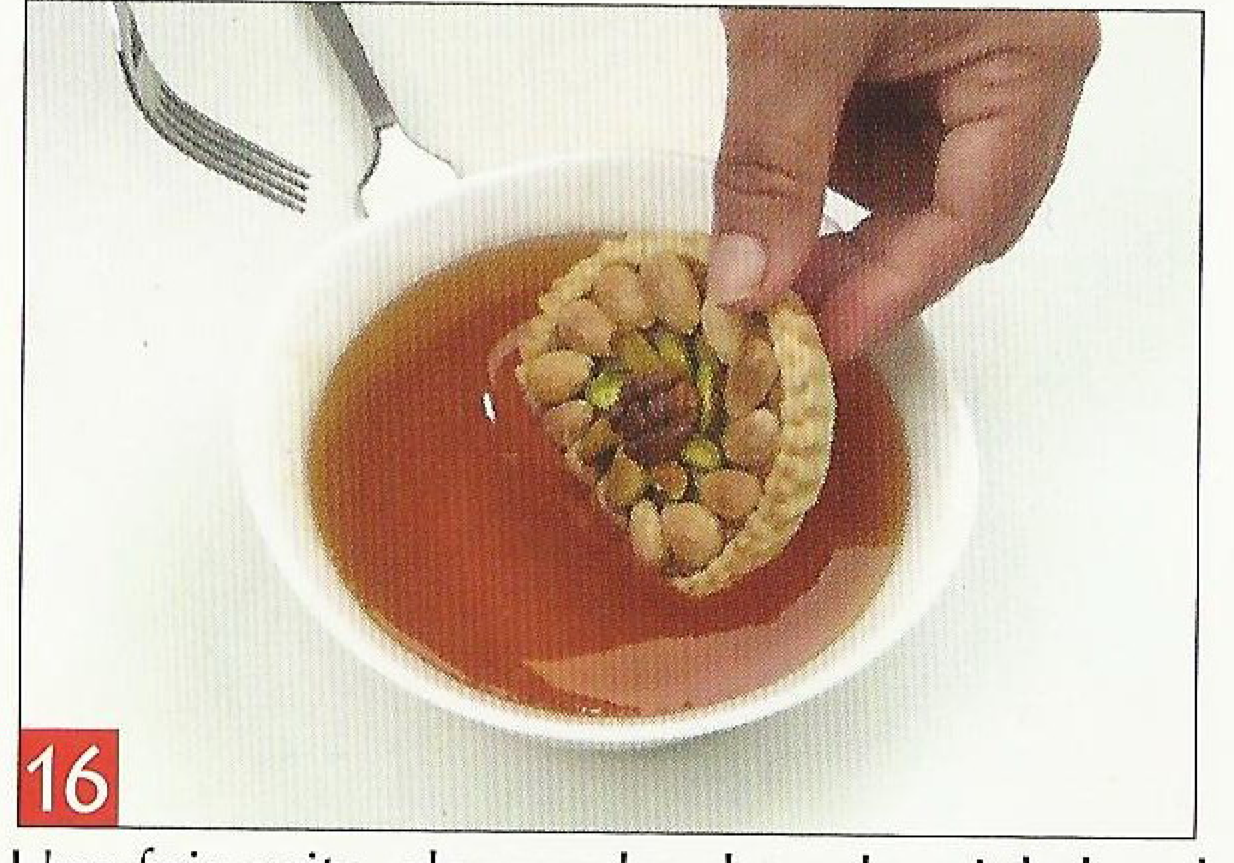
Foncez les moules puis piquez la pâte
ضعي العجينة في القالب ثم اثقبيها



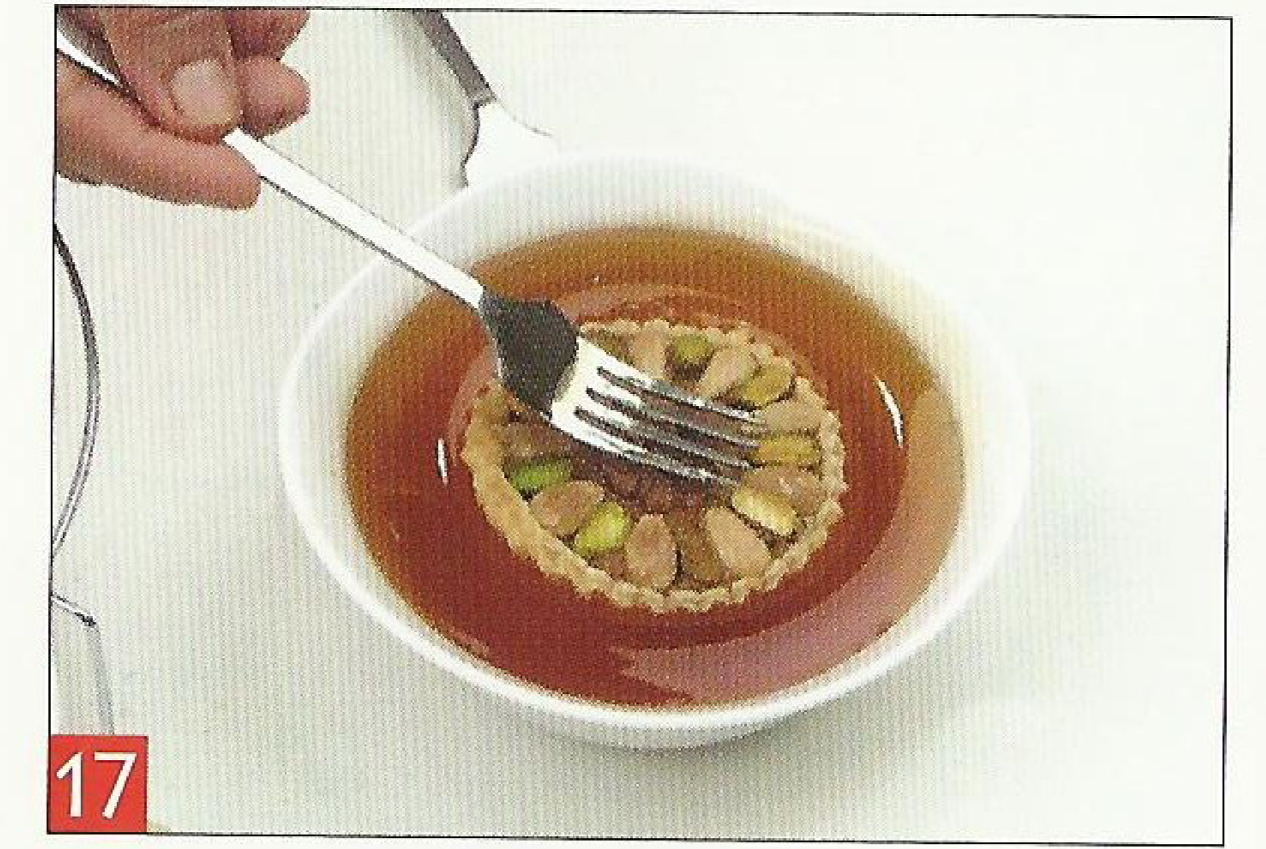
Mettez un peu de farce dans les moules
ضعي قليل من الحشو في القوالب



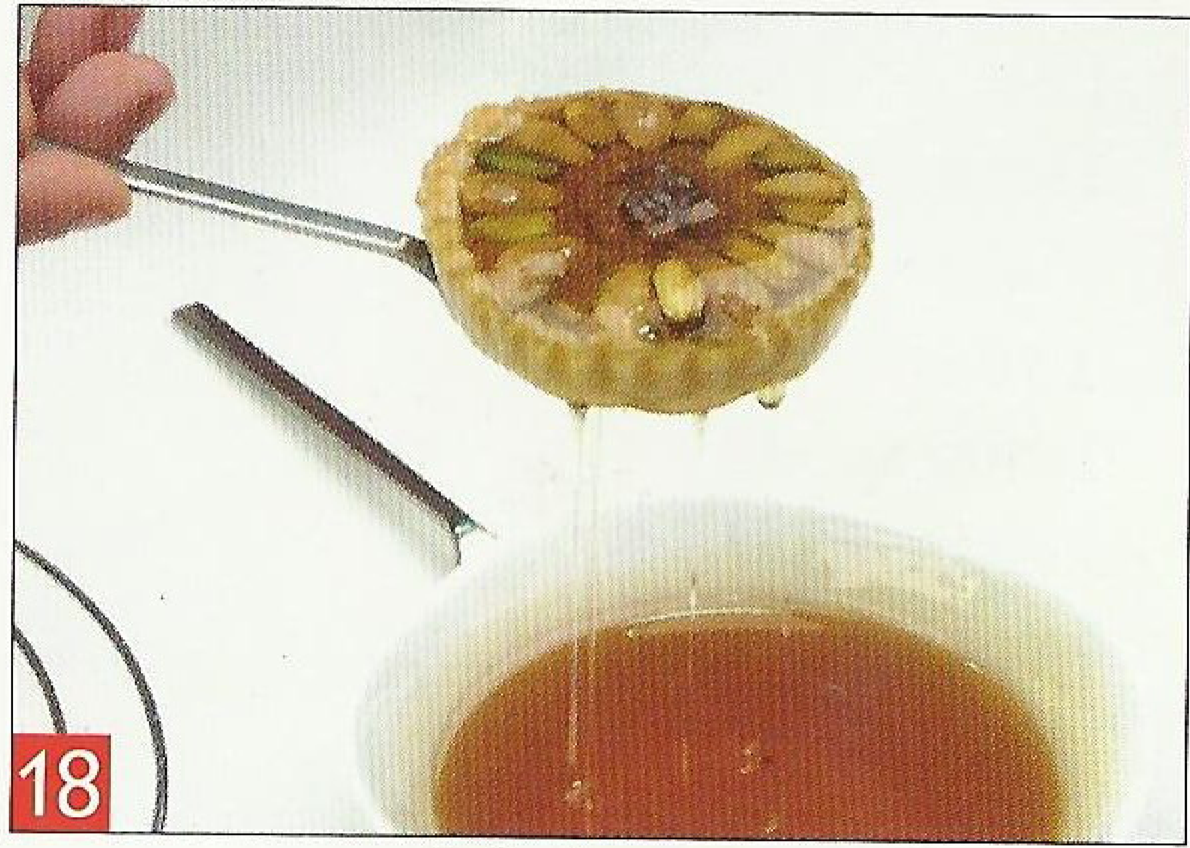
Selon votre goût puis enfournez
حسب الذوق ثم إطهيه في الفرن



Une fois cuits, plongez-les dans du miel chaud
عندما يطهى، ضعيه في العسل الساخن



Laissez un moment
اتركيه قليلا



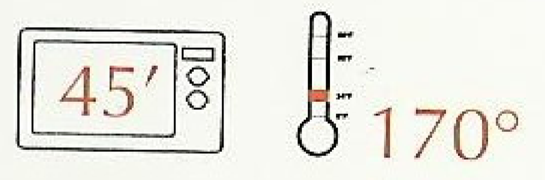
Puis égouttez
ثم قطريه



Chamiates
شاميات

Ingrédients
- Pâte à filou page 30
- Farce page 31
- Maïzena
- 1 œuf
- Smen fondu
- Pistaches
- Miel page 29

المكونات
- عجينة الفيلو ص 30
- حشو ص 31
- مايزينة
- بيضة
- سمن ذائب
- فستق
- عسل ص 29



170°



Préparez les ingrédients
حضري المكونات



Divisez le pâton en 12 parties égales
اقسمي العجينة إلى 12 قطعة متساوية



Coupez des carrés
اقطعي مربعات



Badigeonnez-les avec le blanc d'œuf
ادهنيهم ببياض البيض

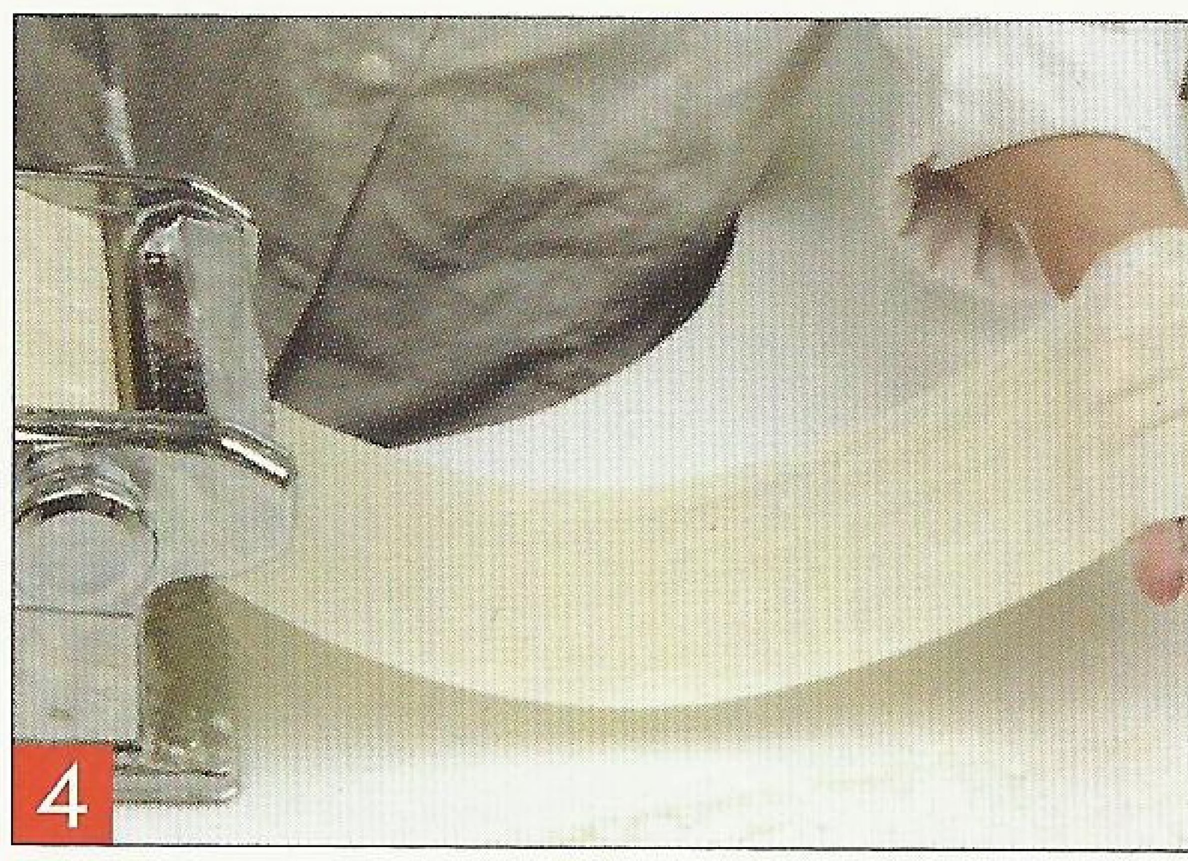


Puis en quatre
ثم إلى أربعة

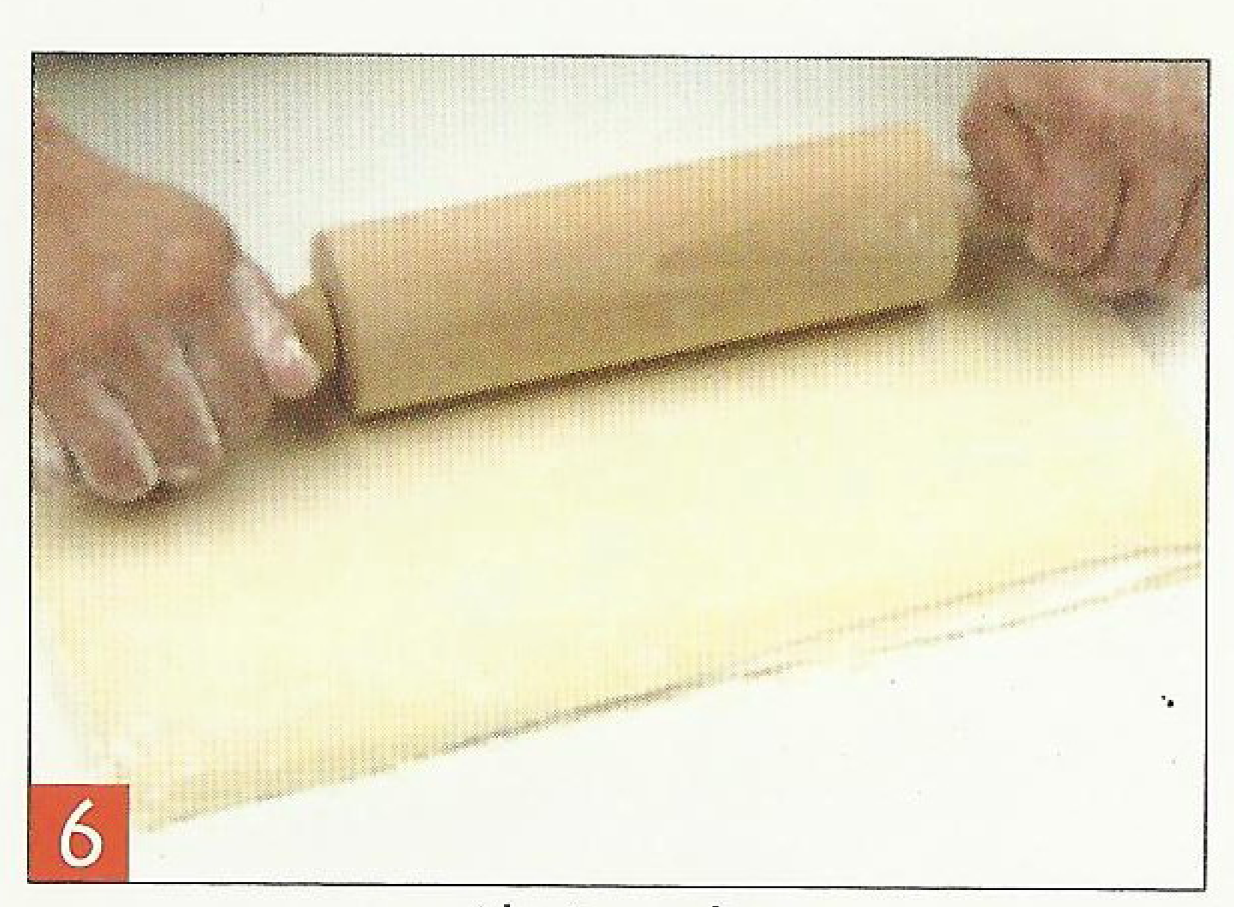


Serrez les angles
اضغطي على الزوايا


3
Étalez les boules au rouleau puis à la machine
ابسطي الكريات باللفاف ثم بالآلة


4
Aux numéros 5 puis 6 (avant dernier)
في الارقام 5 ثم 6 (قبل الاخير)

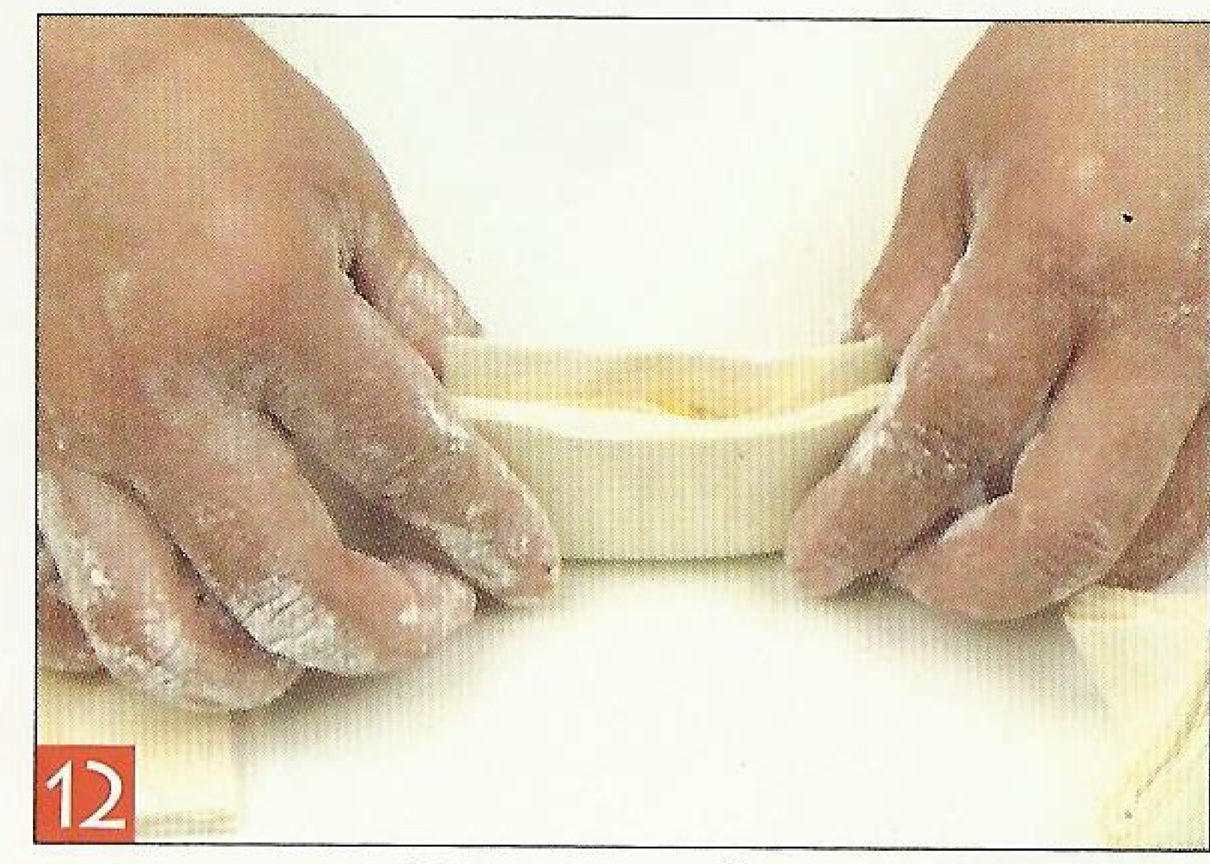

5
Saupoudrez de maïzena puis superposez-les toutes
رشيها بالمايزينة ثم ضعيها كلها الواحدة فوق الاخرى

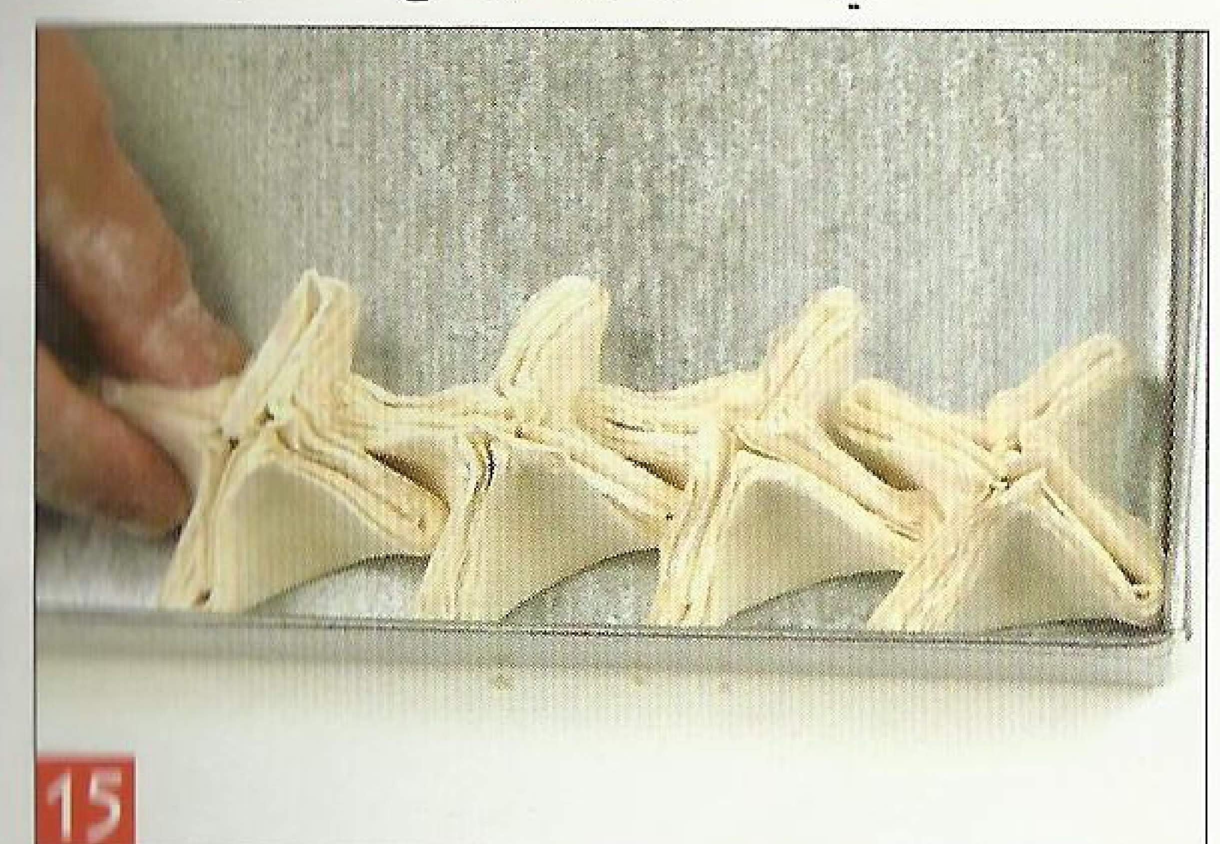

6
Abaissez-les
ابسطيها

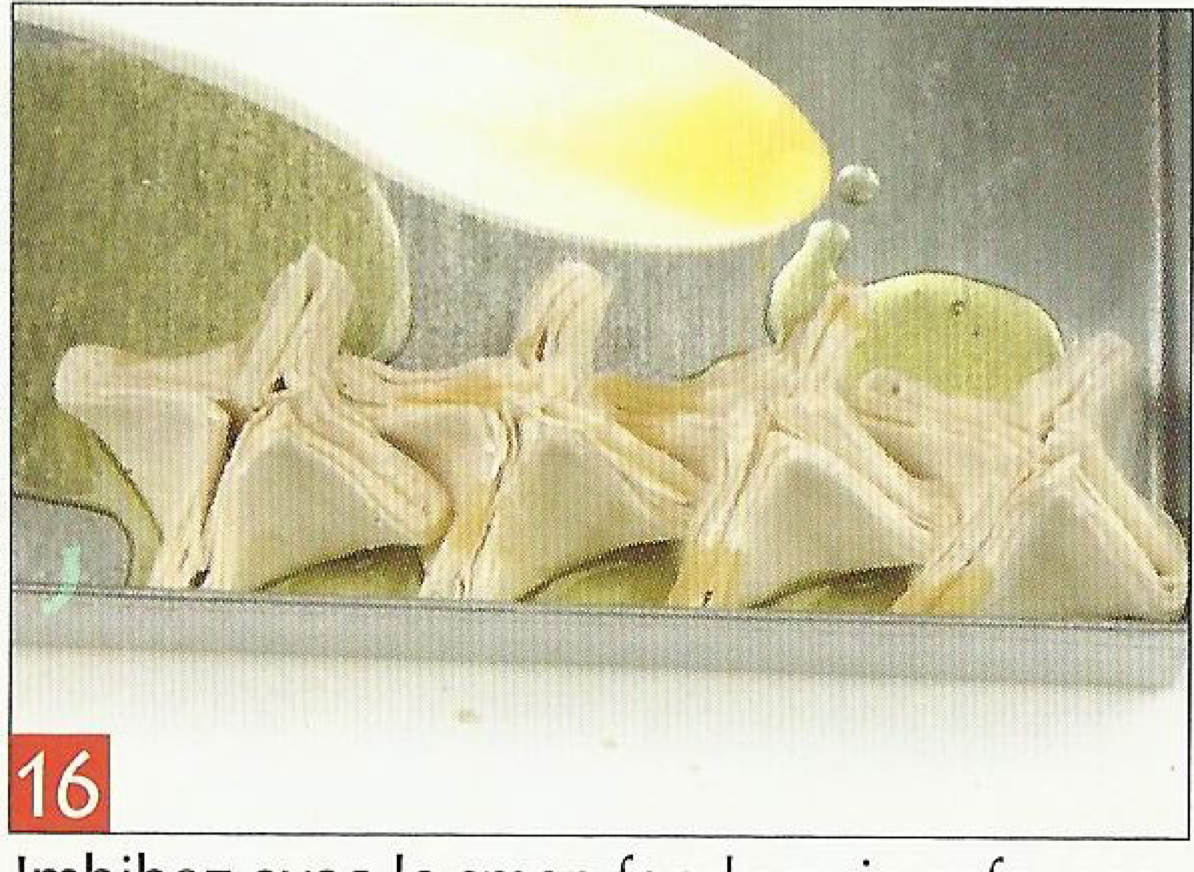

9
Incorporez le jaune d'œuf à la farce
اخلطي صفار البيض مع الحشو


10
Mettez un peu de farce au milieu du carré
ضعي قليل من هذا الحشو في وسط المربع


11
Pliez
اطويه

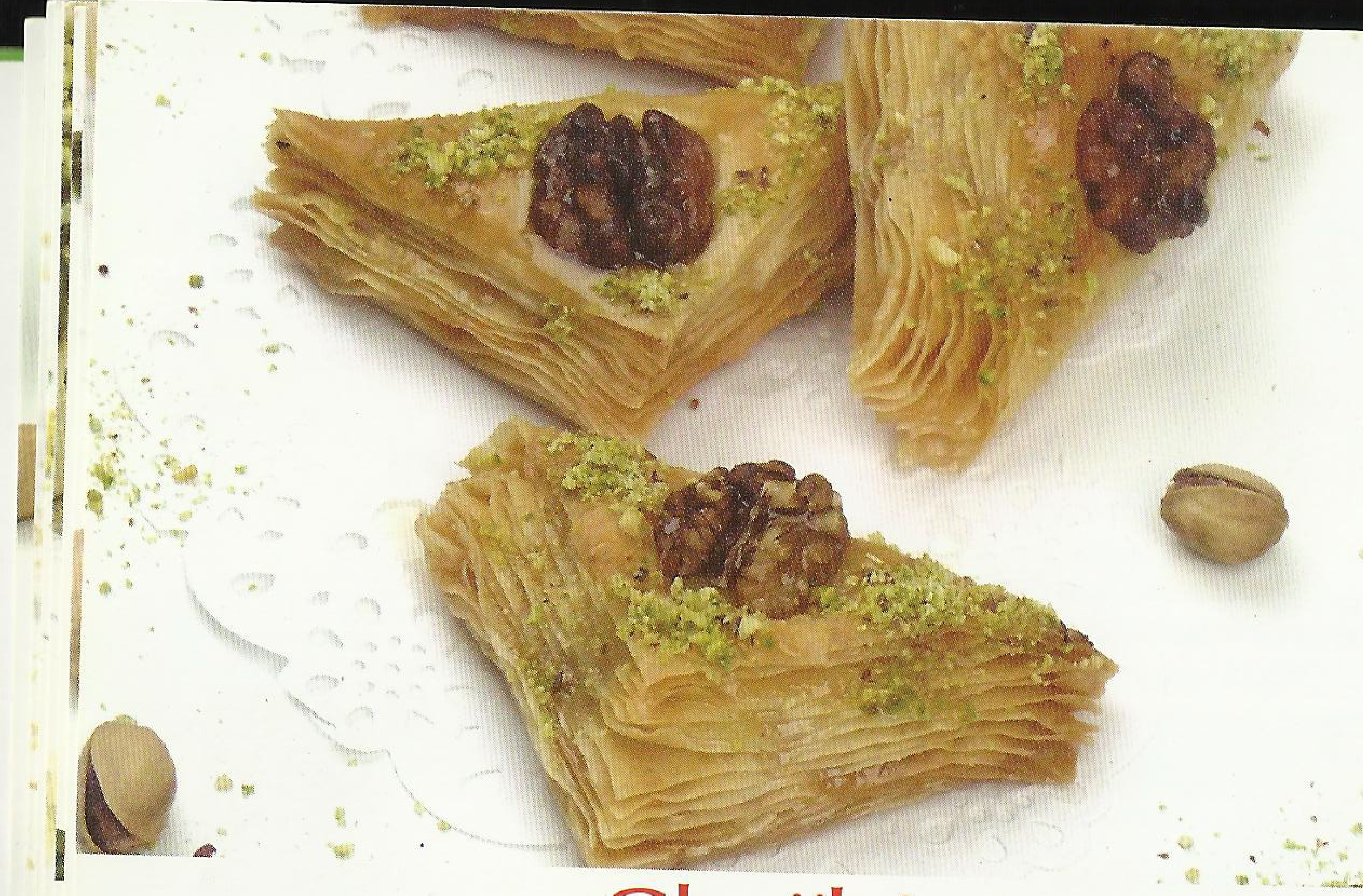

12
Fermez en deux
اغلقيه إلى نصفين


15
Mettez-les dans un plateau
ضعيهم في صينية


16
Imbibez avec le smen fondu puis enfournez
بلليهم بالسمن الذائب ثم اطهيهم في الفرن


17
Emmiellez
عسليهم


18
Décorez avec des pistaches
زينيهم بالفستق



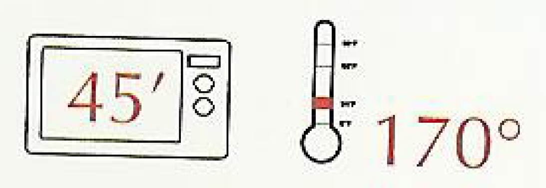
Chaïbiates
شعيبيات

Ingrédients

- Pâte à filou page 30
- Farce page 31
- 1 œuf
- Maïzena
- Smen fondu
- Noix et pistaches
- Miel page 29

المكونات

- عجينة الفيلو ص 30
- حشو ص 31
- بيضة
- مايزينة
- سمن ذائب
- جوز و فستق
- عسل ص 29



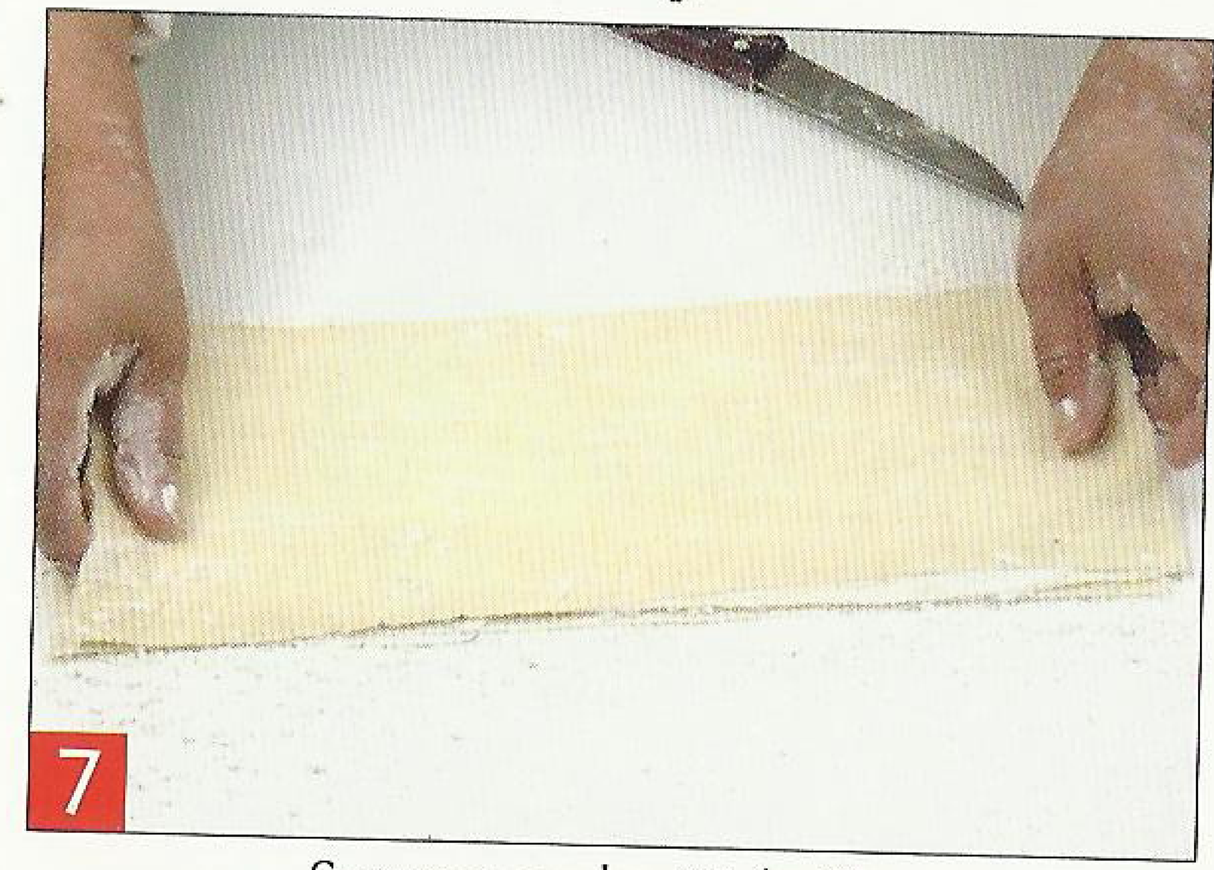
170°



Préparez les ingrédients
حضري المكونات



Divisez le pâton en 12 parts
اقسمي العجينة إلى 12 قطعة



Superposez les 12 feuilles
ضعيها كلها الواحدة فوق الاخرى



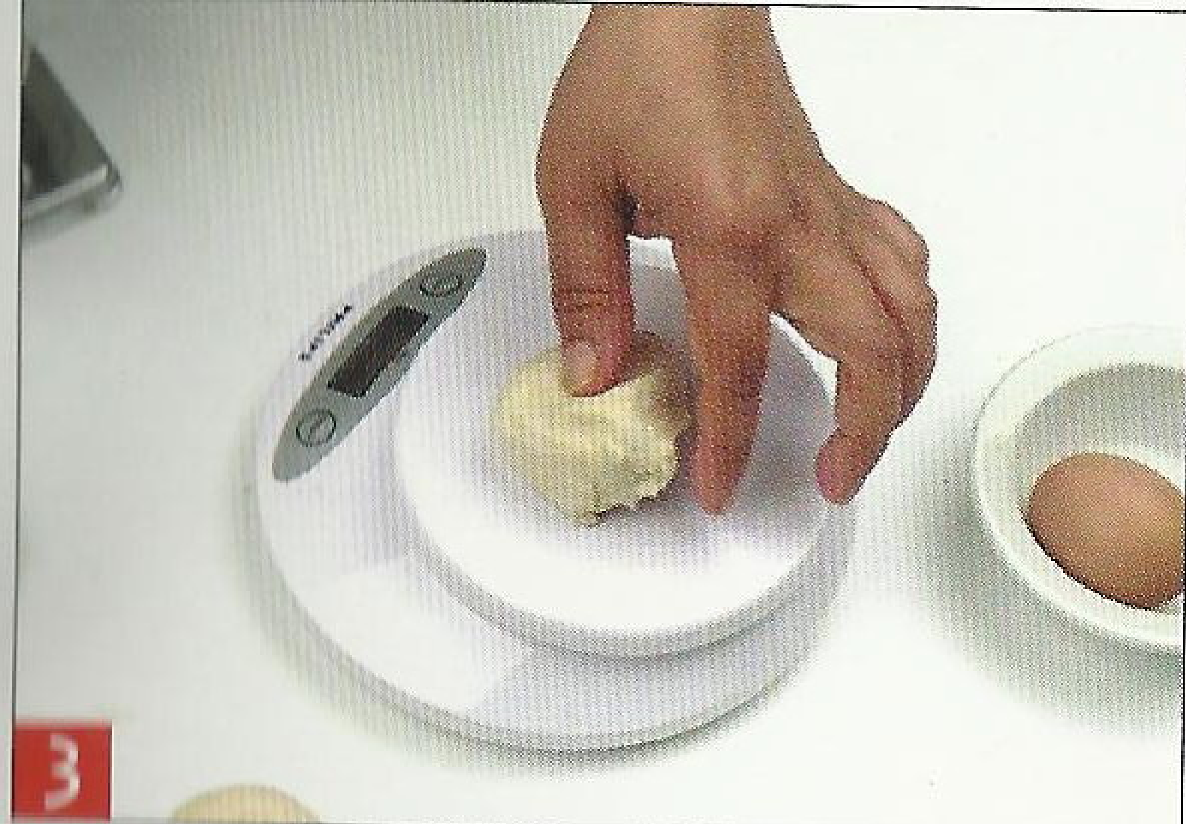
Étalez
ابسطيها

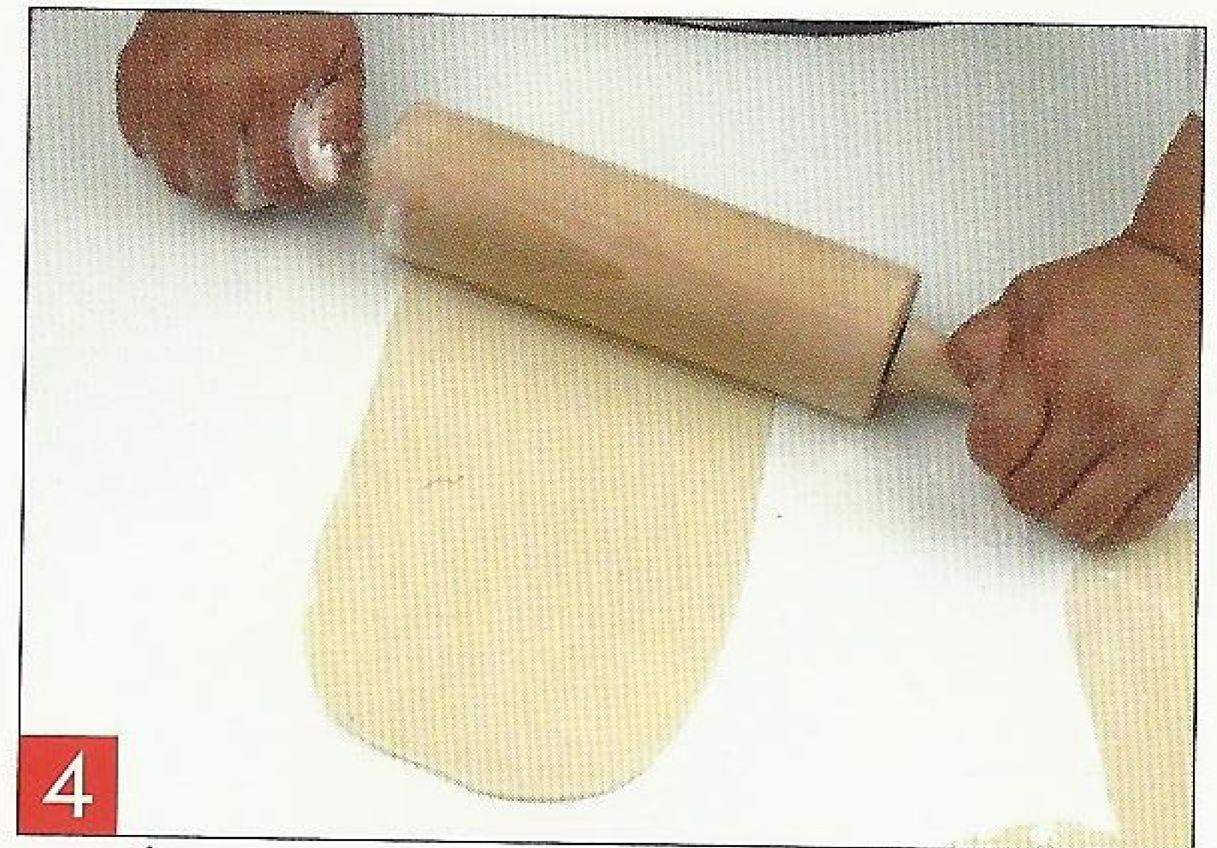


Appuyez légèrement
اضغطي قليلا



Mettez un cerneau de noix
ضعي قطعة جوز


3
Vérifiez qu'elles soient égales
تأكدي أنها متساوية

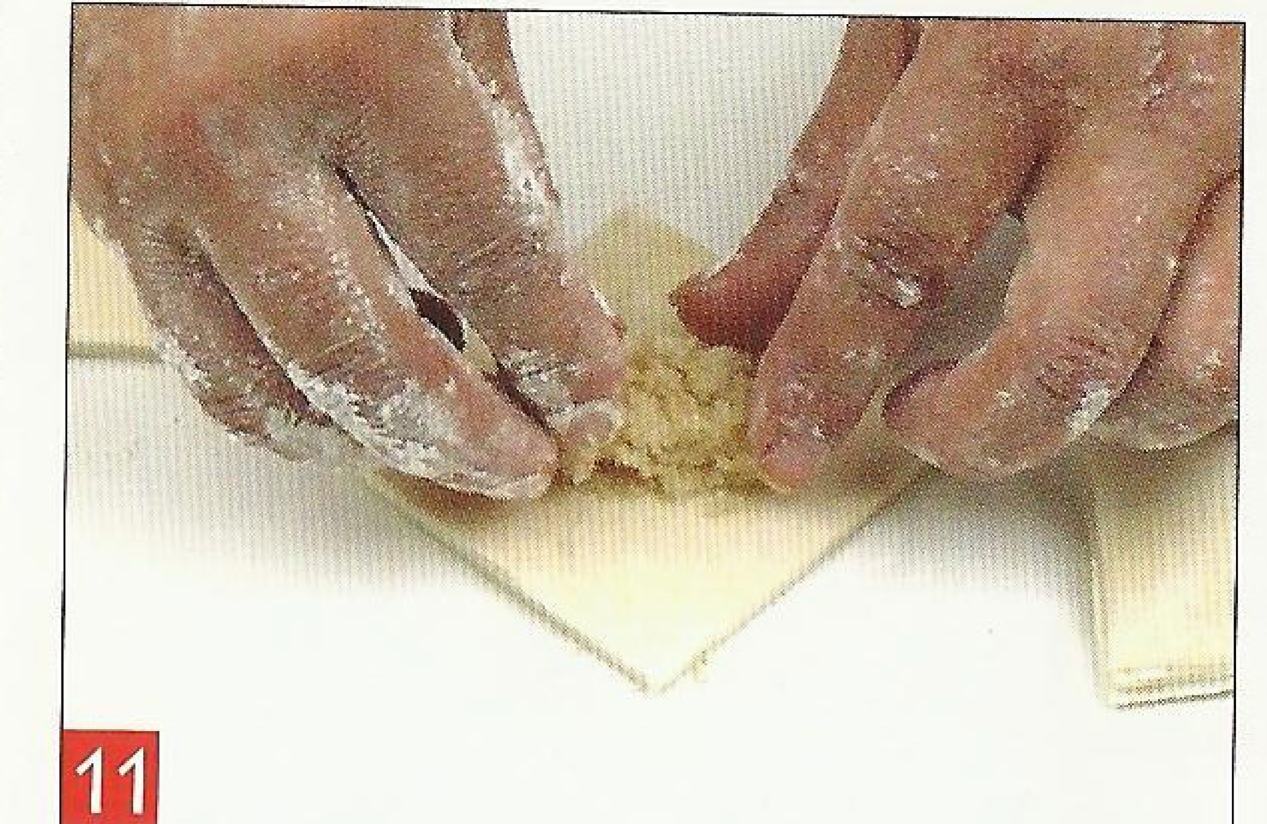

4
Étalez les boules de pâte au rouleau
ابسطي كل كرية باللفاف

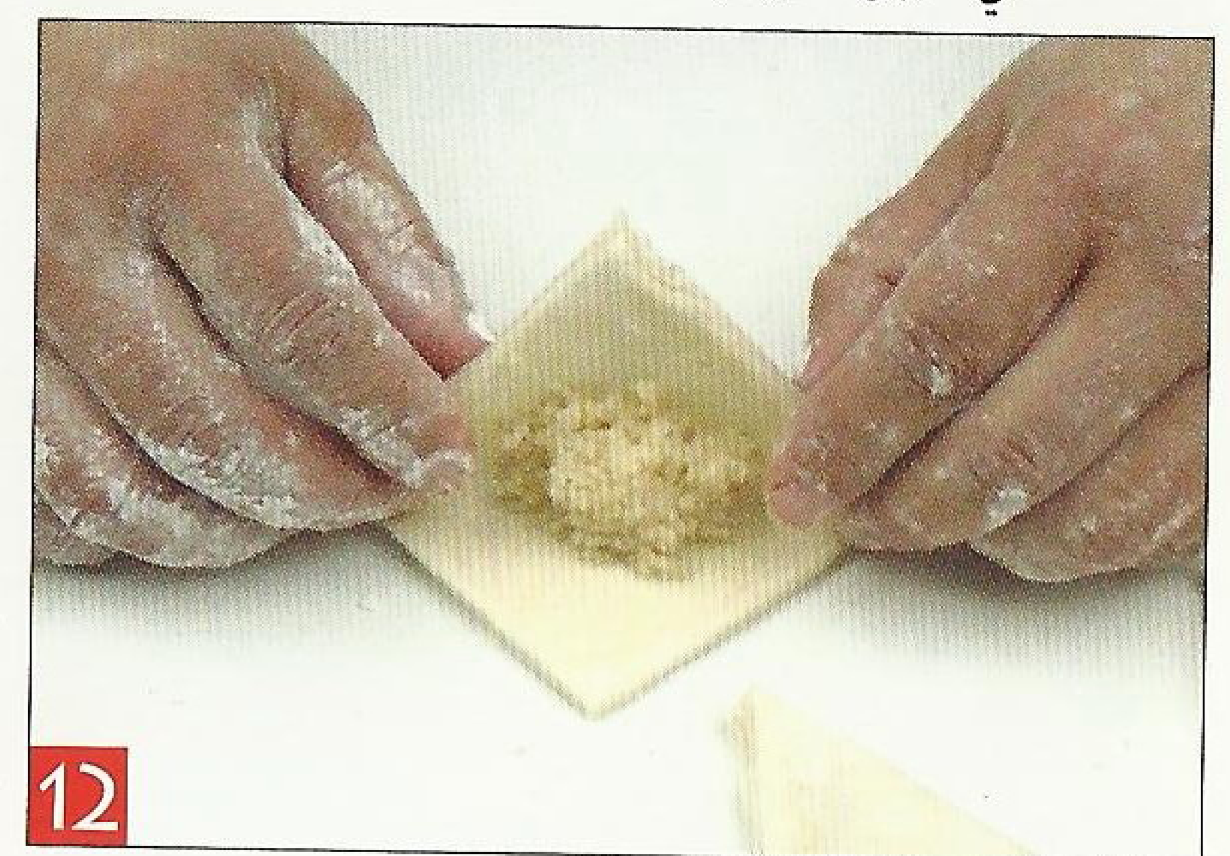

5
Puis à la machine aux numéros 5 puis 6 (avant dernier)
ثم بالآلة في الارقام 5 ثم 6 (قبل الاخير)


6
Mettez une couche de maïzena sur toutes les feuilles
ضعي فوق كل واحدة طبقة من المايزينة


9
Coupez des carrés
اقطعي مربعات


10
Badigeonnez-les avec le blanc d'œuf
ادهنيهم ببياض البيض


11
Mettez un peu de farce à la diagonale
ضعي قليل من هذا الحشو في قطر المربع

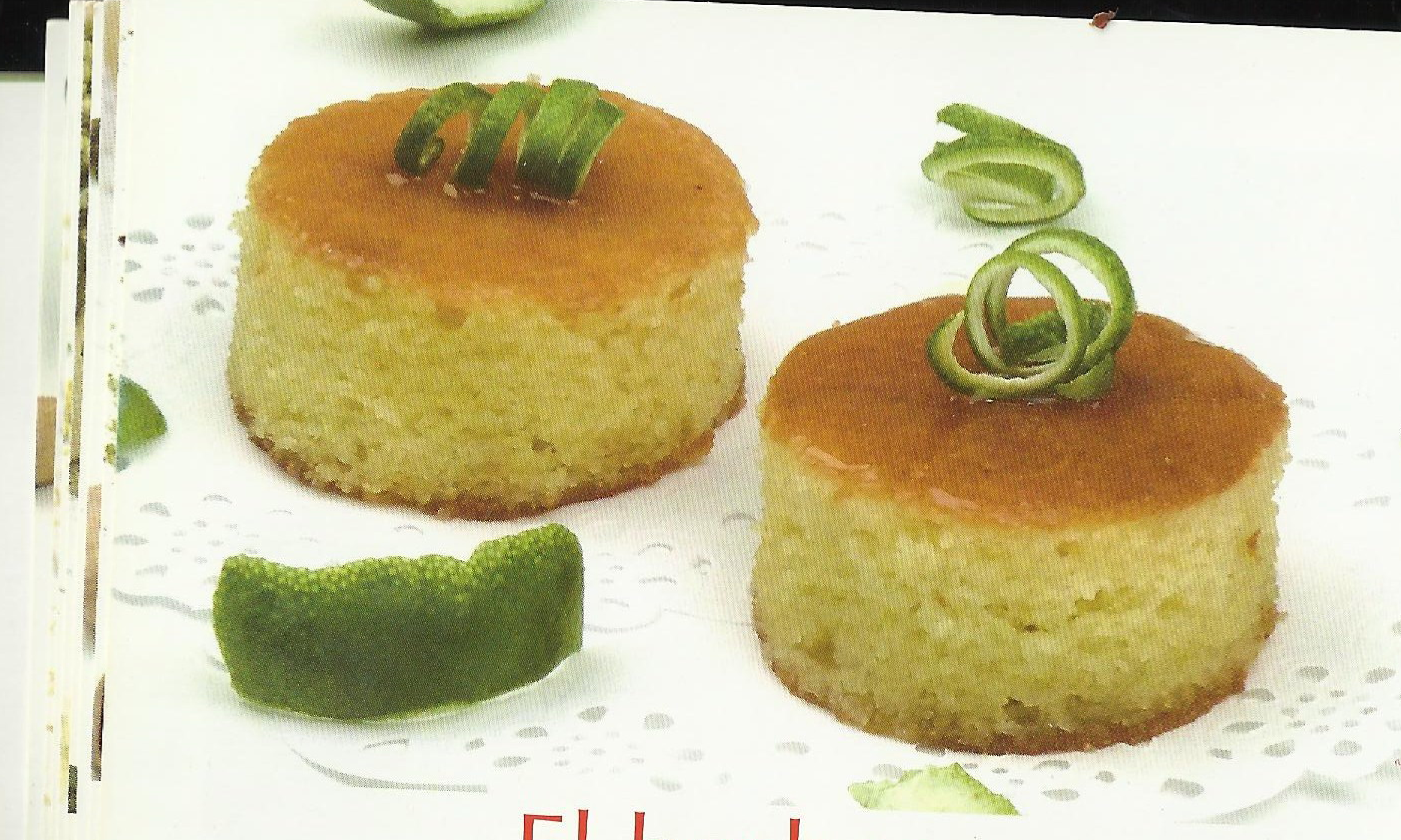

12
Fermez en deux
اغلقيه إلى نصفين


15
Mettez-les dans un plateau
ضعيهم في صينية


16
Imbibez avec le smen fondu puis enfournez
بلليهم بالسمن الذائب ثم اطهيهم في الفرن


17
Emmiellez
عسليهم

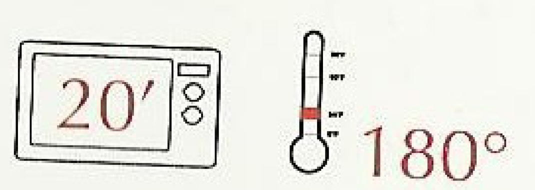

18
Décorez avec des pistaches
زينيهم بالفستق



El basboussa
البسبوسة

Ingrédients

- 350 g + ½ verre de sucre
- 6 œufs
- 1 verre d'huile
- ⅓ verre de lait
- 1verre et demi de semoule moyenne
- ½ verre de farine
- 1 sachet de levure chimique
- ½ l d'eau
- Zeste de 2 citrons
- Sirop page 30



180°

المكونات

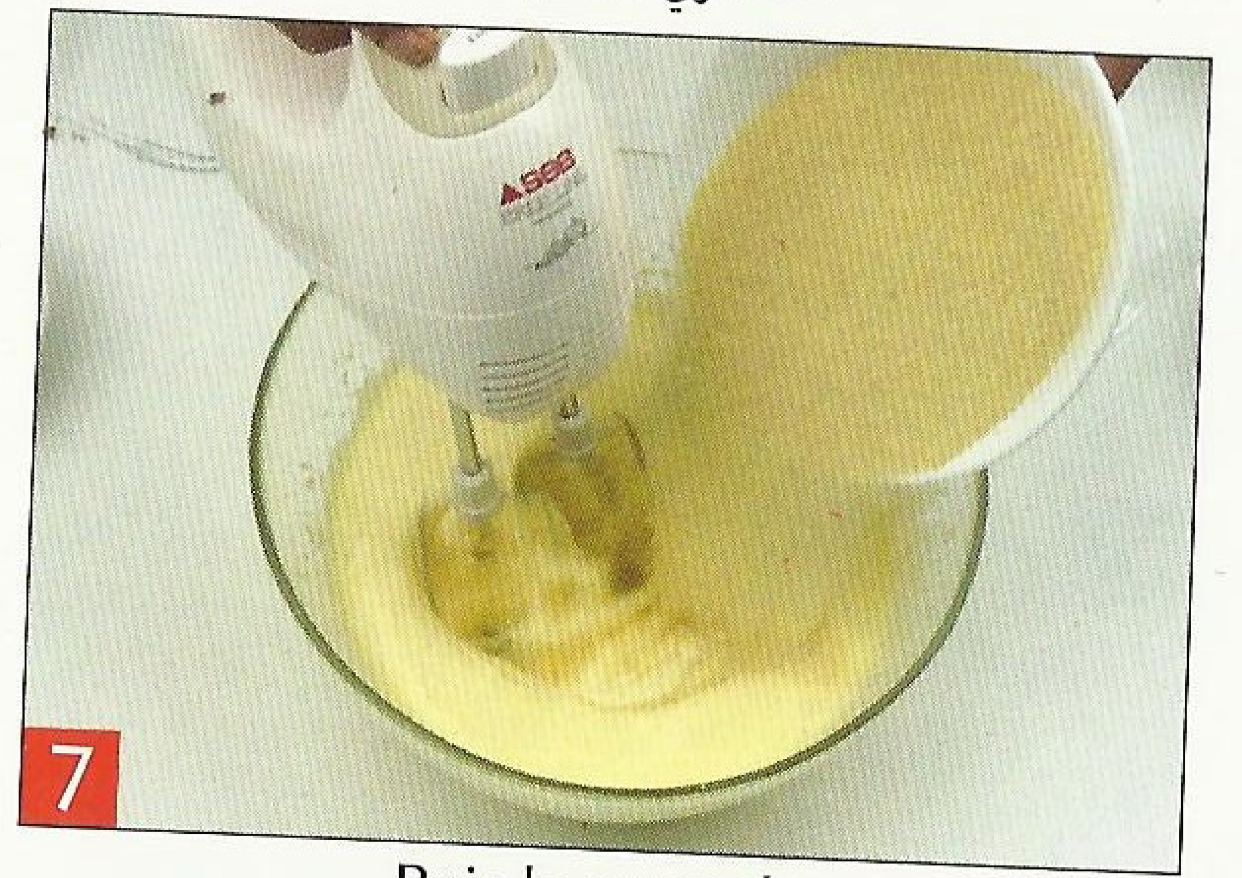
- 350 غ + ½ كأس سكر
- 6 بيض
- كأس زيت
- ⅓ كأس حليب
- كأس و نصف دقيق متوسط
- ½ كأس فرينة
- كيس خميرة كيميائية
- ½ ل ماء
- مبشور ليمونتين
- شراب ص 30



Préparez les ingrédients
حضري المكونات



Mettez les jaunes d'œufs dans une terrine
ضعي صفار البيض في إناء



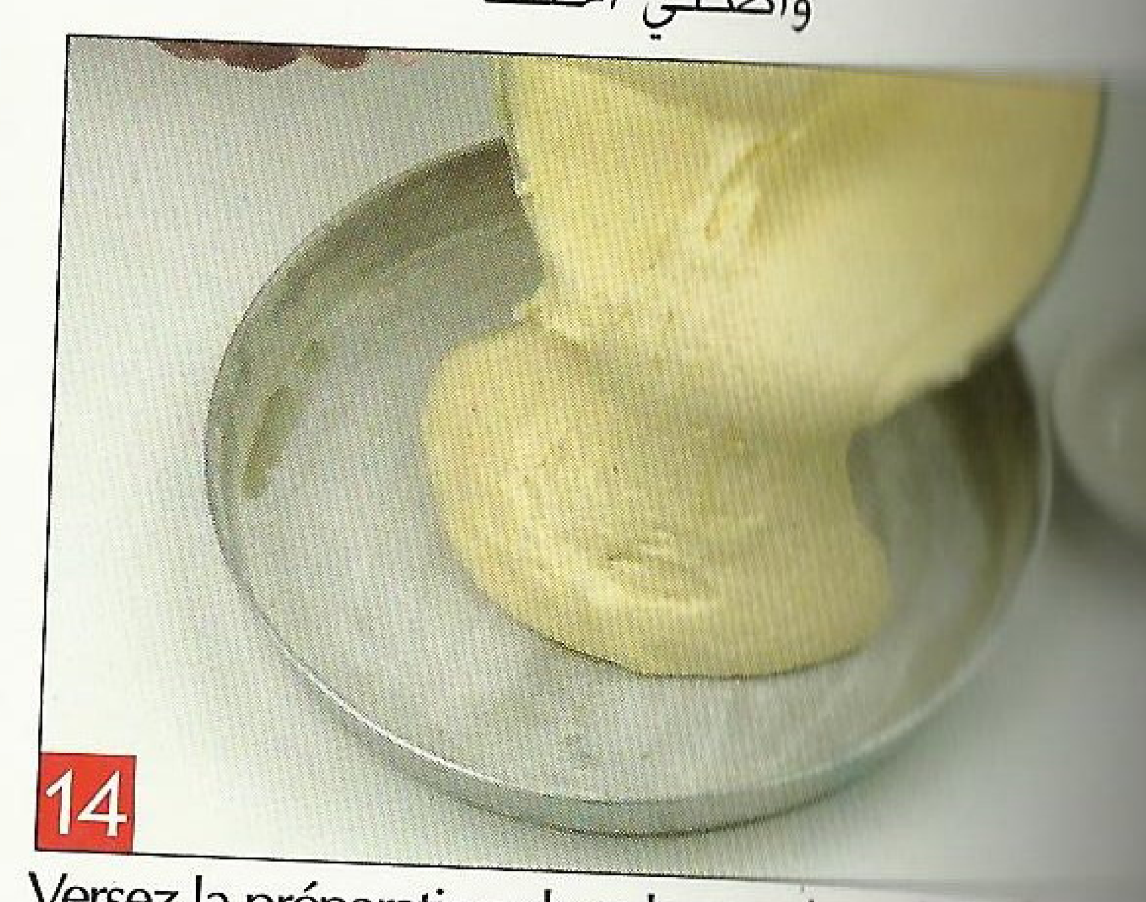
Puis la semoule
ثم الدقيق



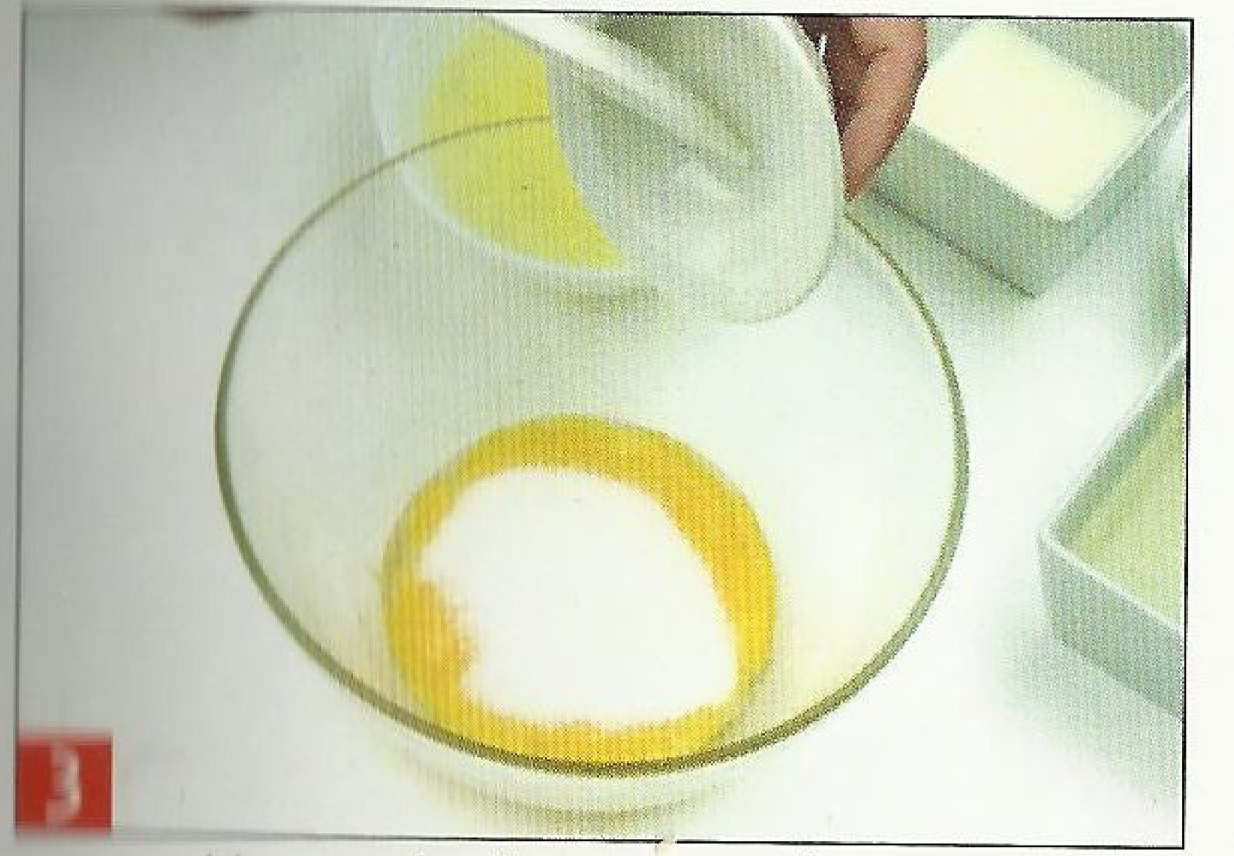
Continuez à battre
واصلي الخلط



Graissez et farinez un moule
ادهني صينية ثم رشيها بالفرينة

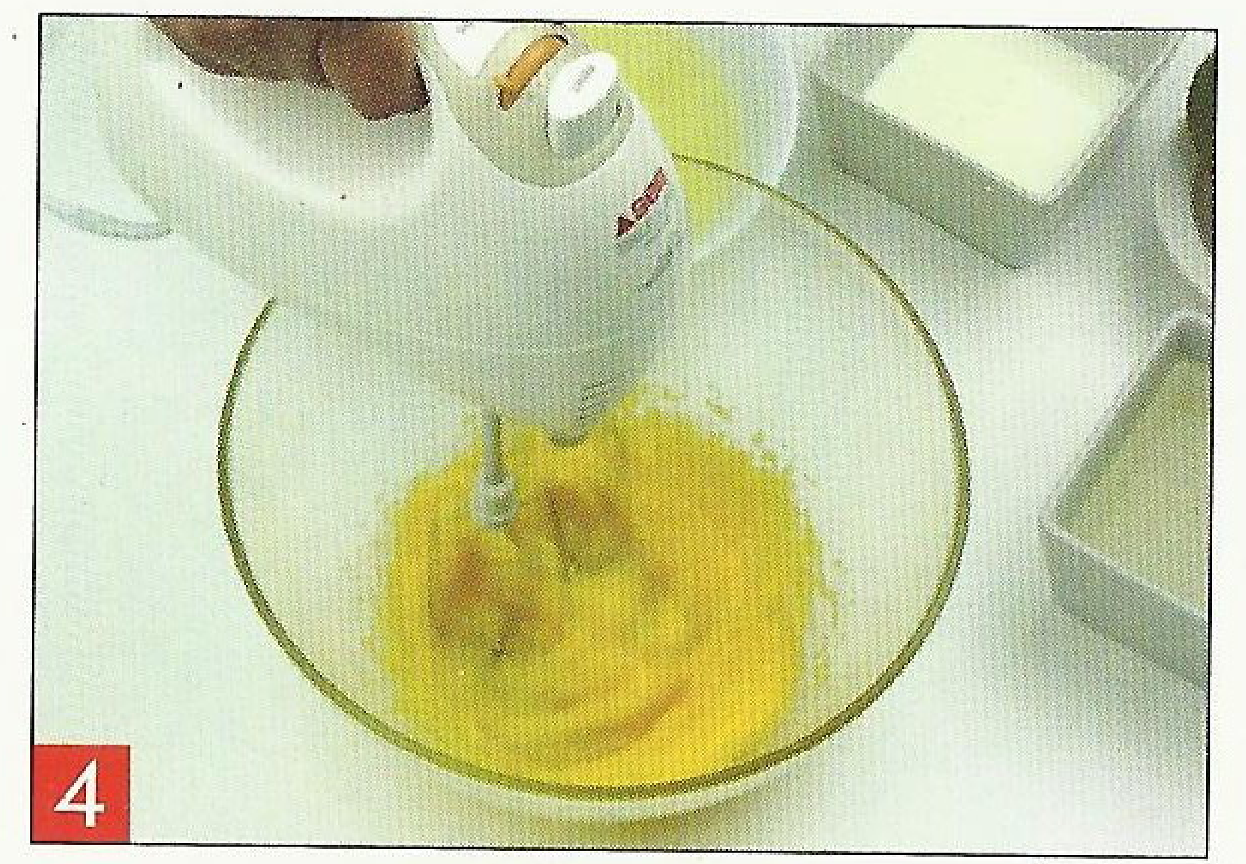


Versez la préparation dans le moule puis enfournez
ادكي الخلط في الصينية واطهيها في الفرن



3

Ajoutez le demi-verre de sucre
أضيفي نصف كأس سكر



4

Battez
اخلطي



5

Ajoutez le lait
أضيفي الحليب



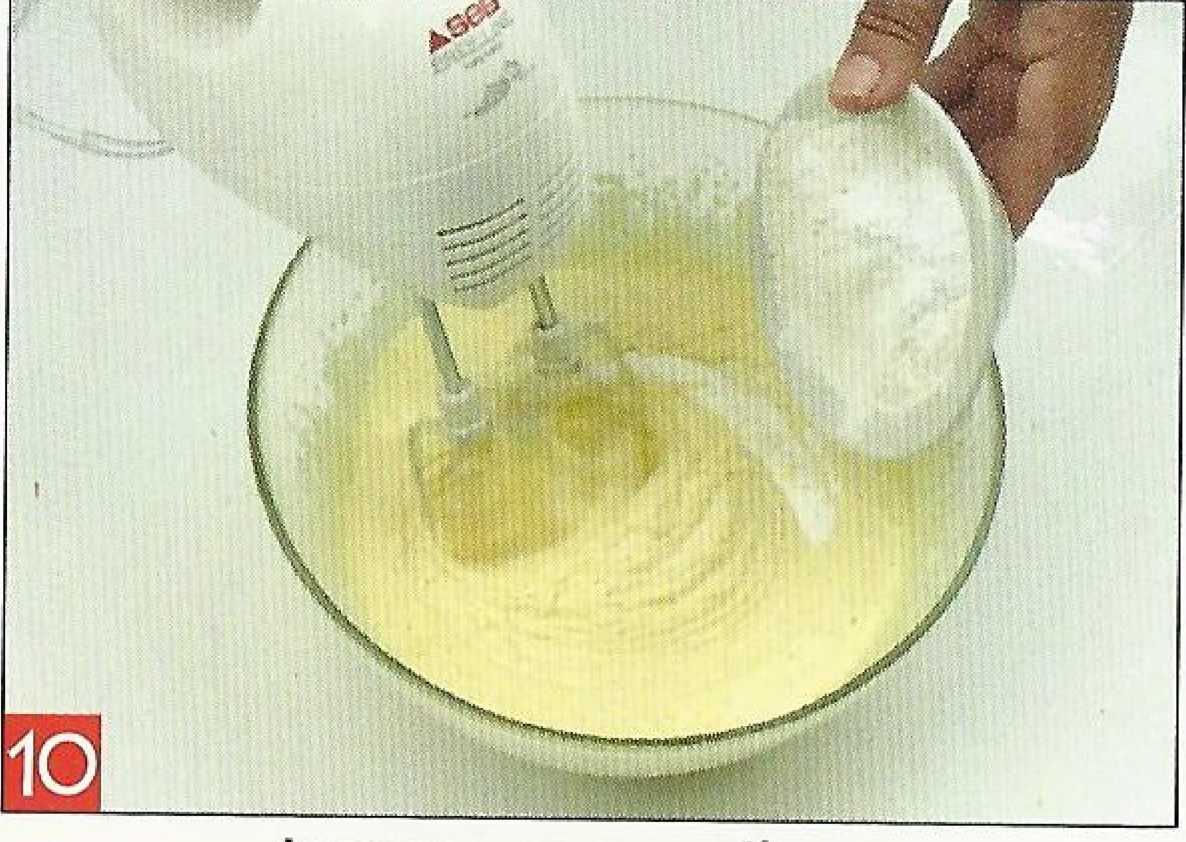
6

L'huile
الزيت



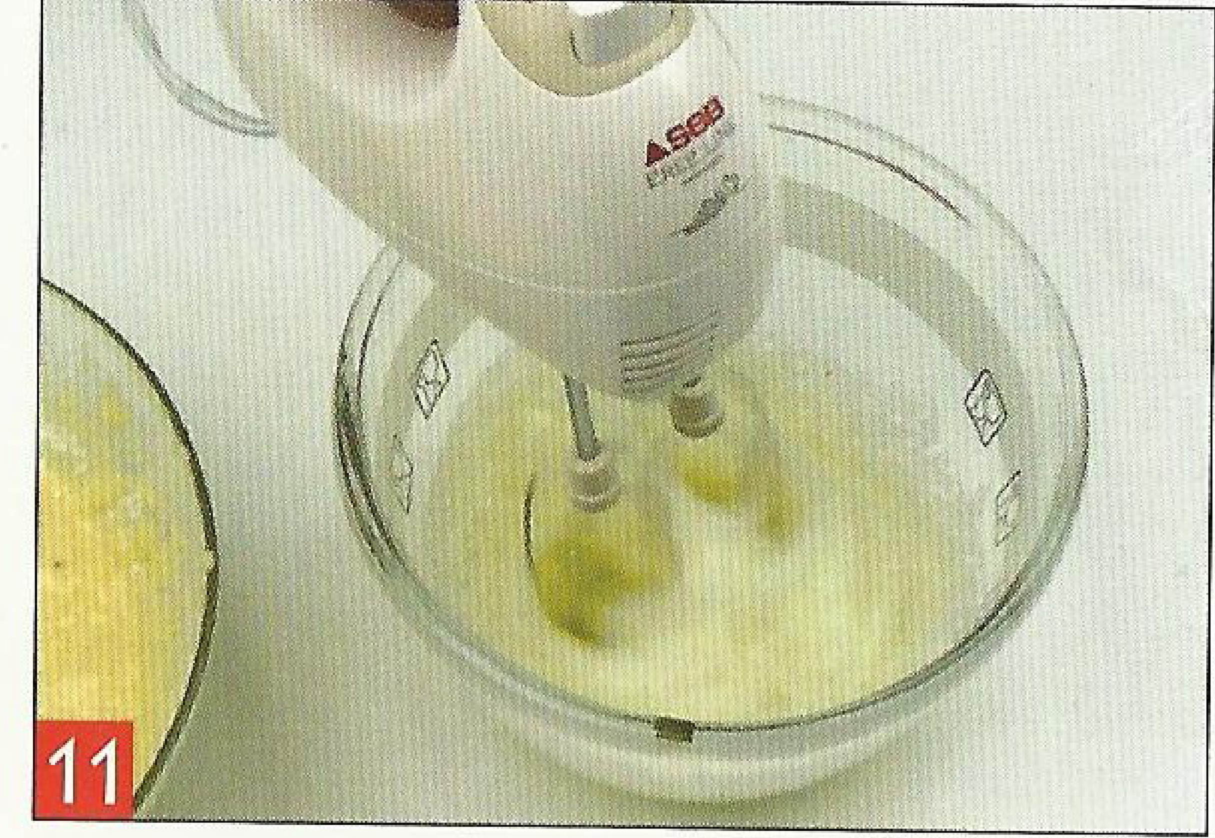
9

Mélangez la levure chimique et la farine
اخلطي الخميرة الكيميائية و الفرينة



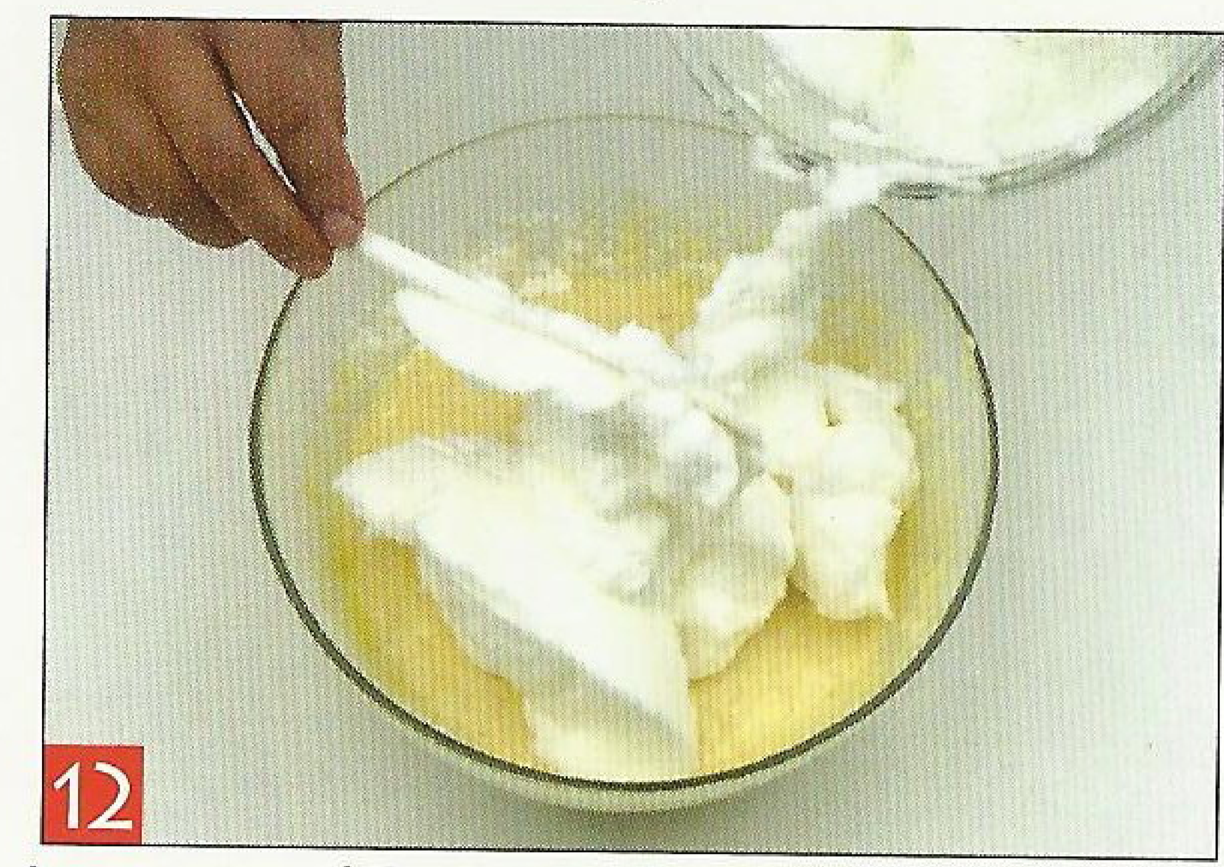
10

Incorporez au mélange
اضيفي للخليط



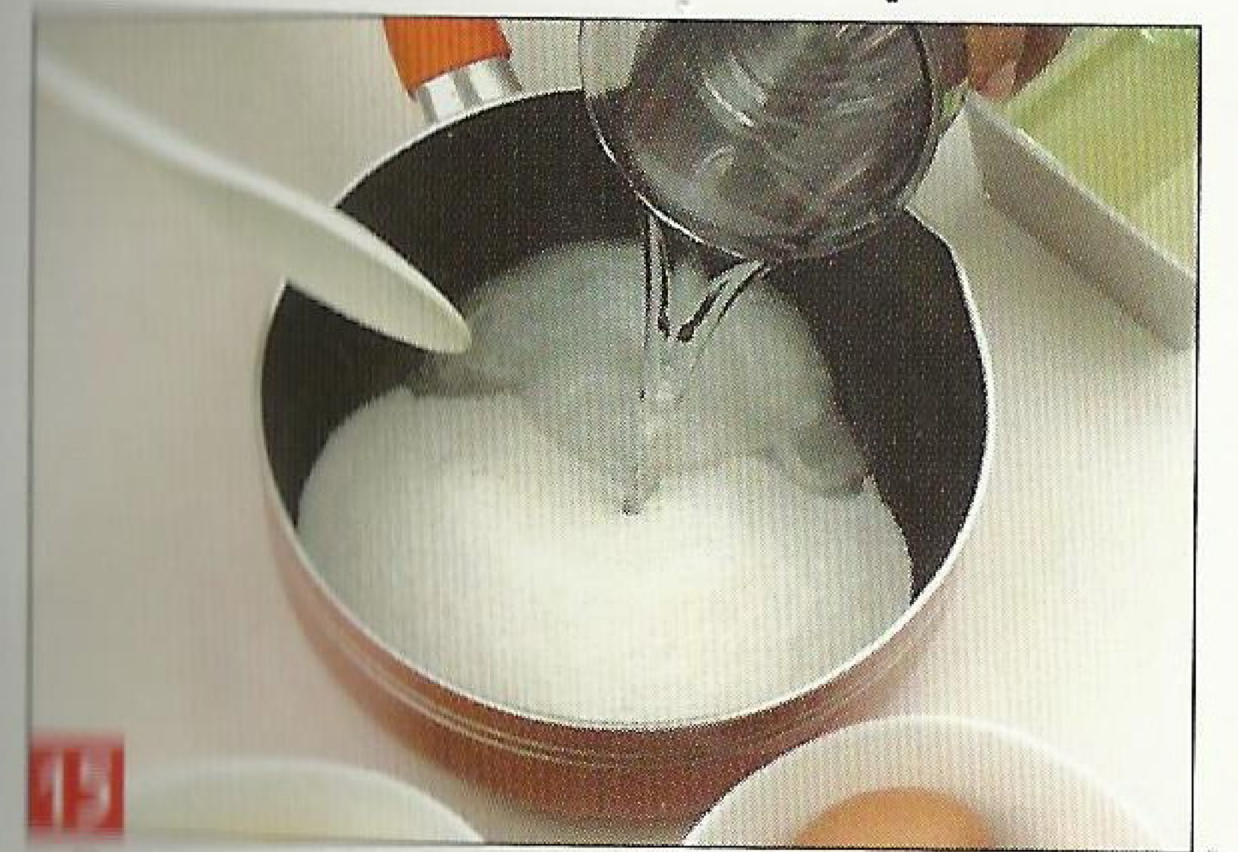
11

Battez les blancs en neige
إخفقي بياض البيض كالثلج



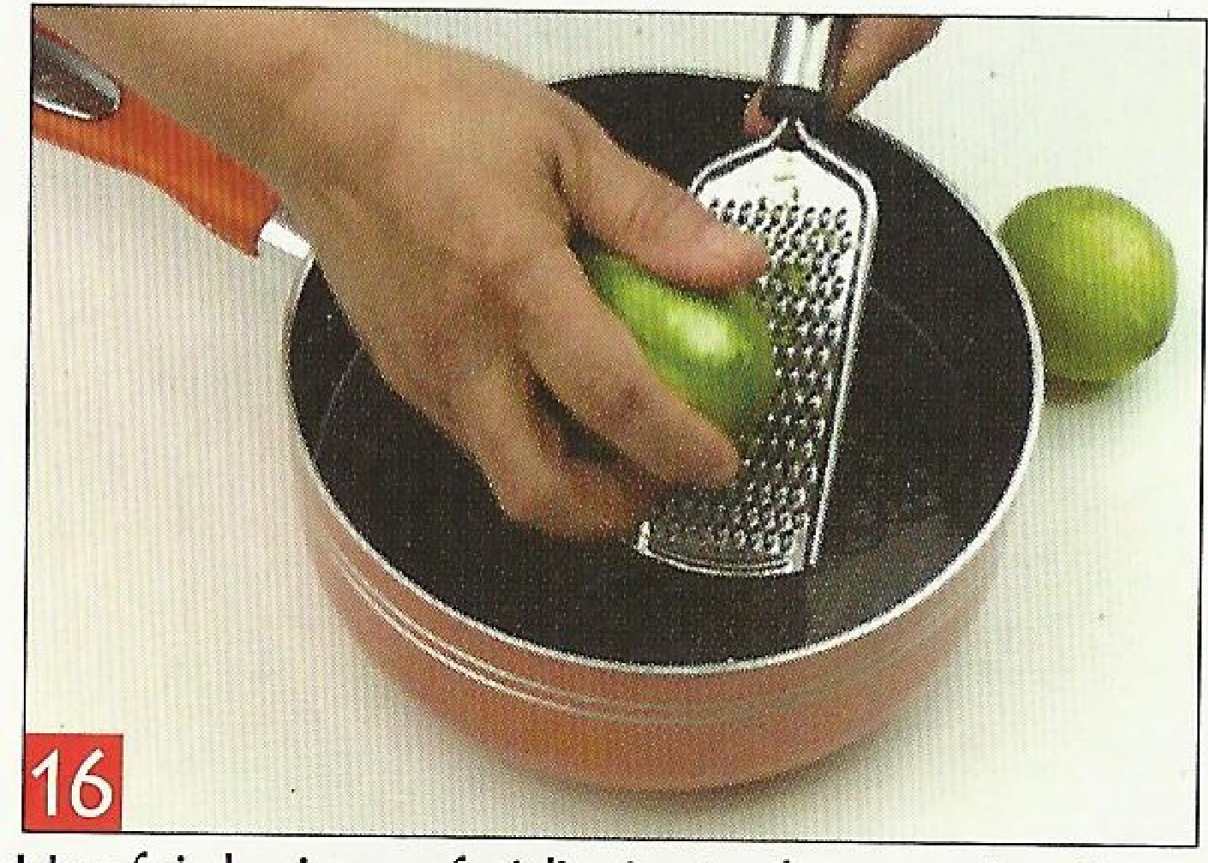
12

Incorporez délicatement au mélange précédent
اضيفيه بعناية للخليط السابق



15

Portez sur le feu le reste de sucre et l'eau
ضعي فوق النار بقية السكر و الماء



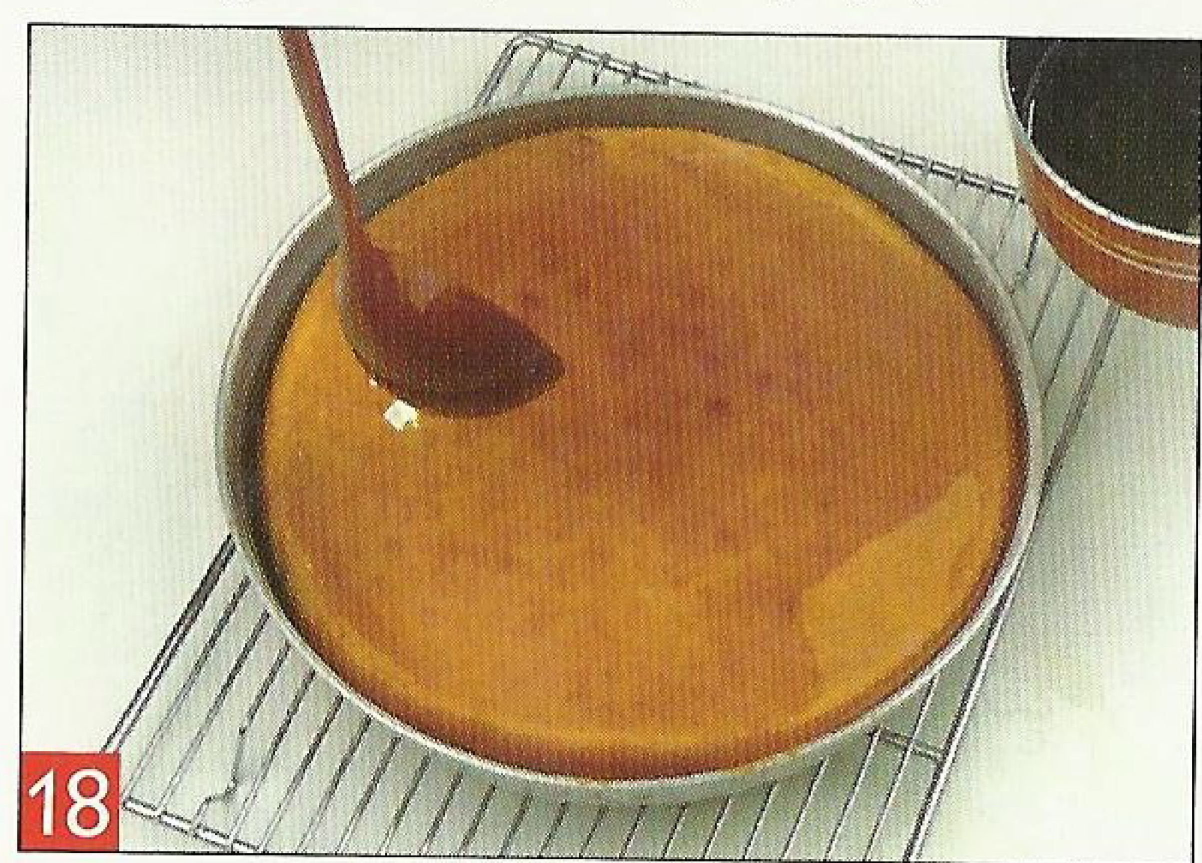
16

Une fois le sirop refroidi, ajoutez le zeste des citrons
عندما يبرد الشراب أضيفي مبشور الليمون



17

Laissez infusez 10 minutes puis filtrez
اتركيه ينقع 10 دقائق في الماء ثم صفيه



18

Imbibez le gâteau de sirop
شربي البسبوسة بالشراب



La turquoise
الفيروز

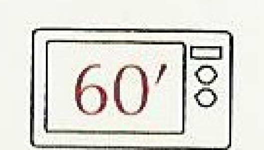
Ingrédients

- Pâte semi-feuilletée
- Cheveux d'ange
- 200 g de sucre
- 150 g de noix
- 250 g d'amandes
- 100 g de pistaches
- Farine
- Smen fondu
- Eau de fleur d'oranger
- Miel page 29

المكونات

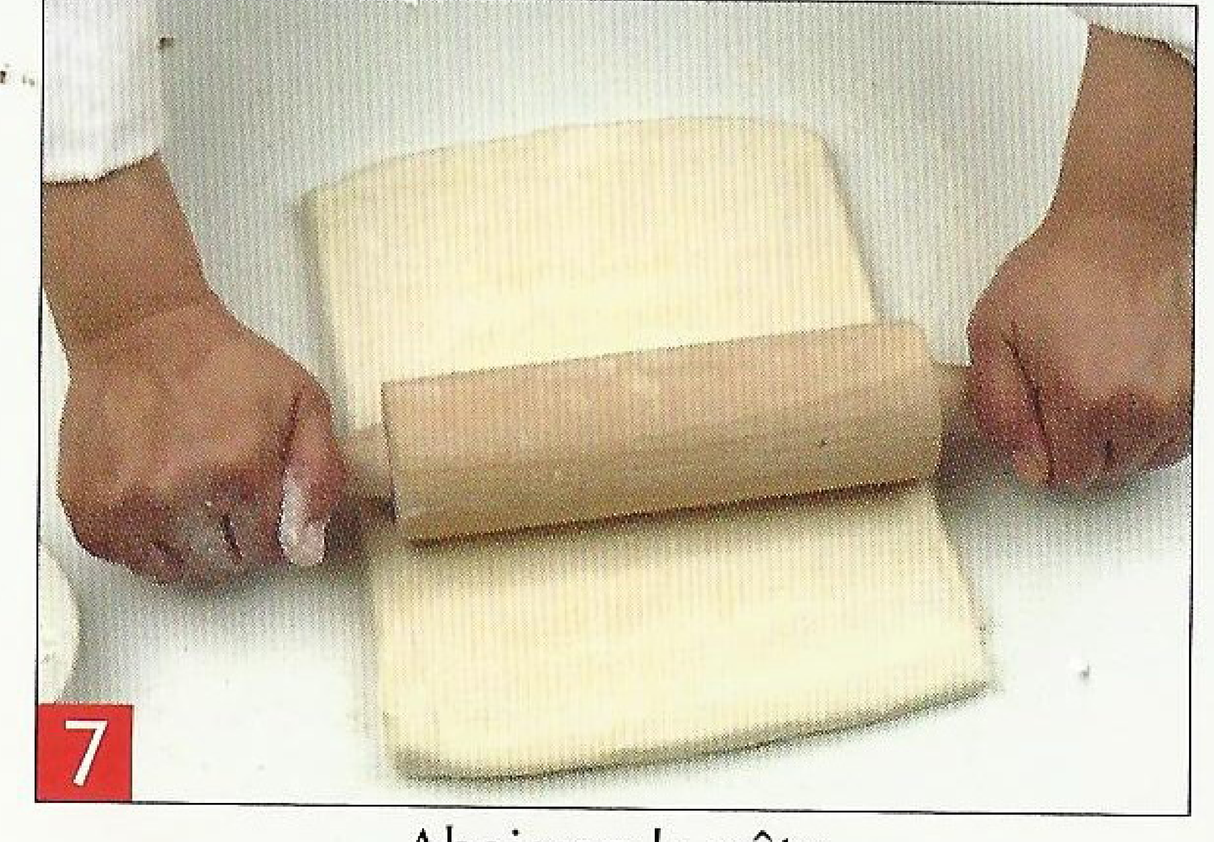
- عجينة نصف مورقة
- 200 كنافة
- غ سكر
- 150 غ جوز
- 250 غ لوز
- 100 غ فستق
- فرينة
- سمن ذائب
- ماء الزهر
- عسل ص 29

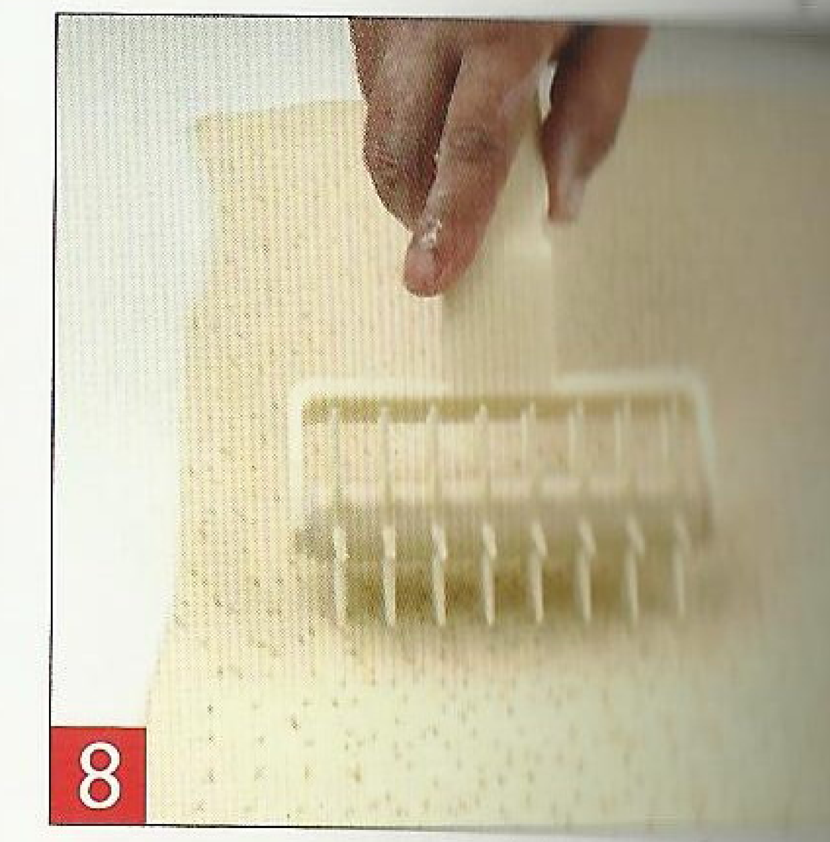

60'

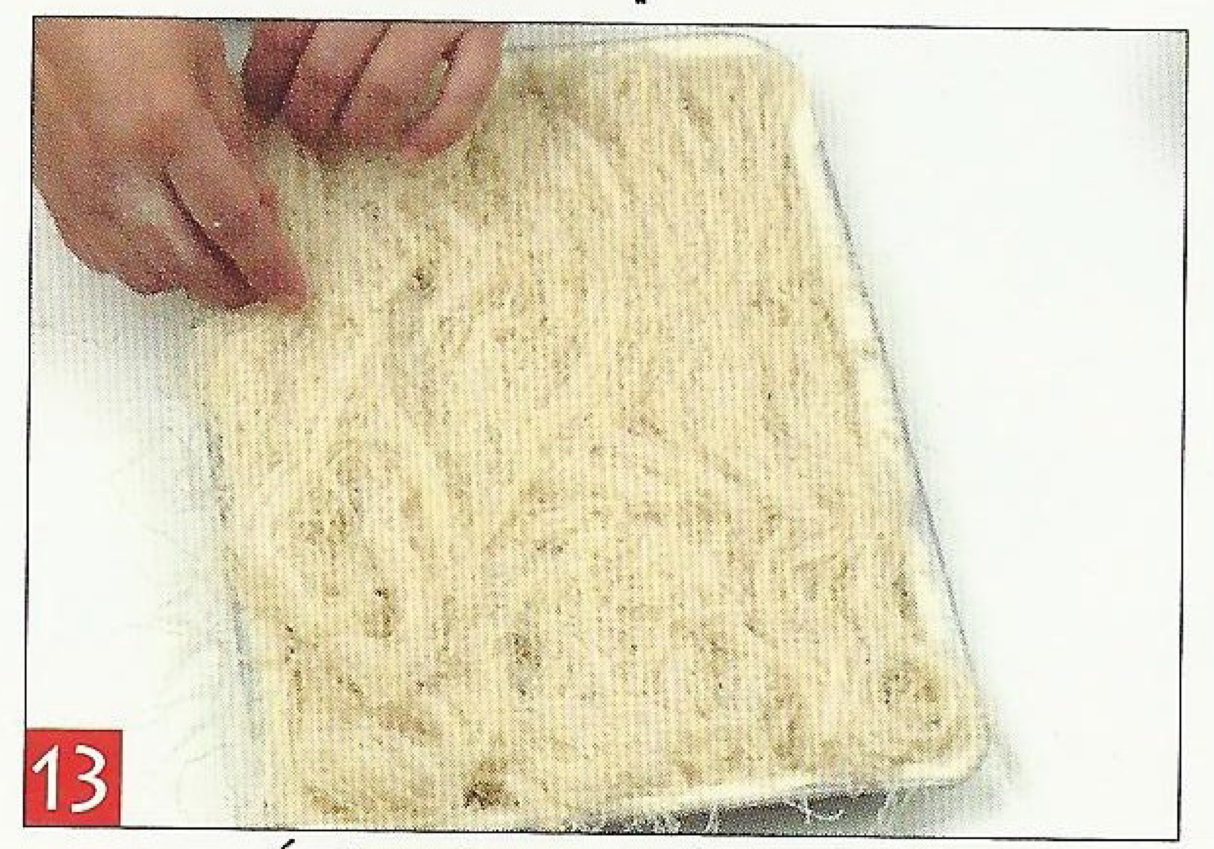

200°


1 Préparez les ingrédients
حضري المكونات


2 Mixez les amandes, les noix et les
اللوز الجوز و الفستق


7 Abaissez la pâte
ابسطي العجينة


8 Piquez-la
انقبيها

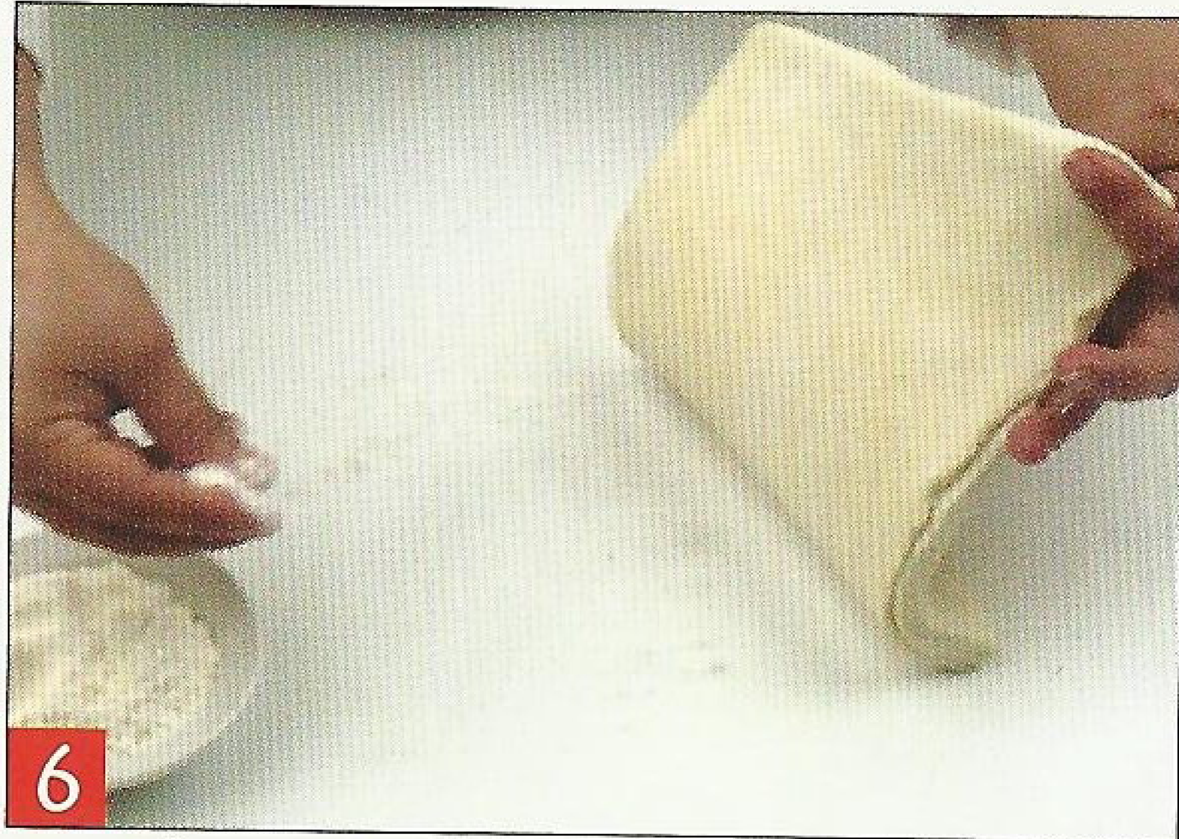

13 Étalez sur toute la surface
انشريها على كل المساحة

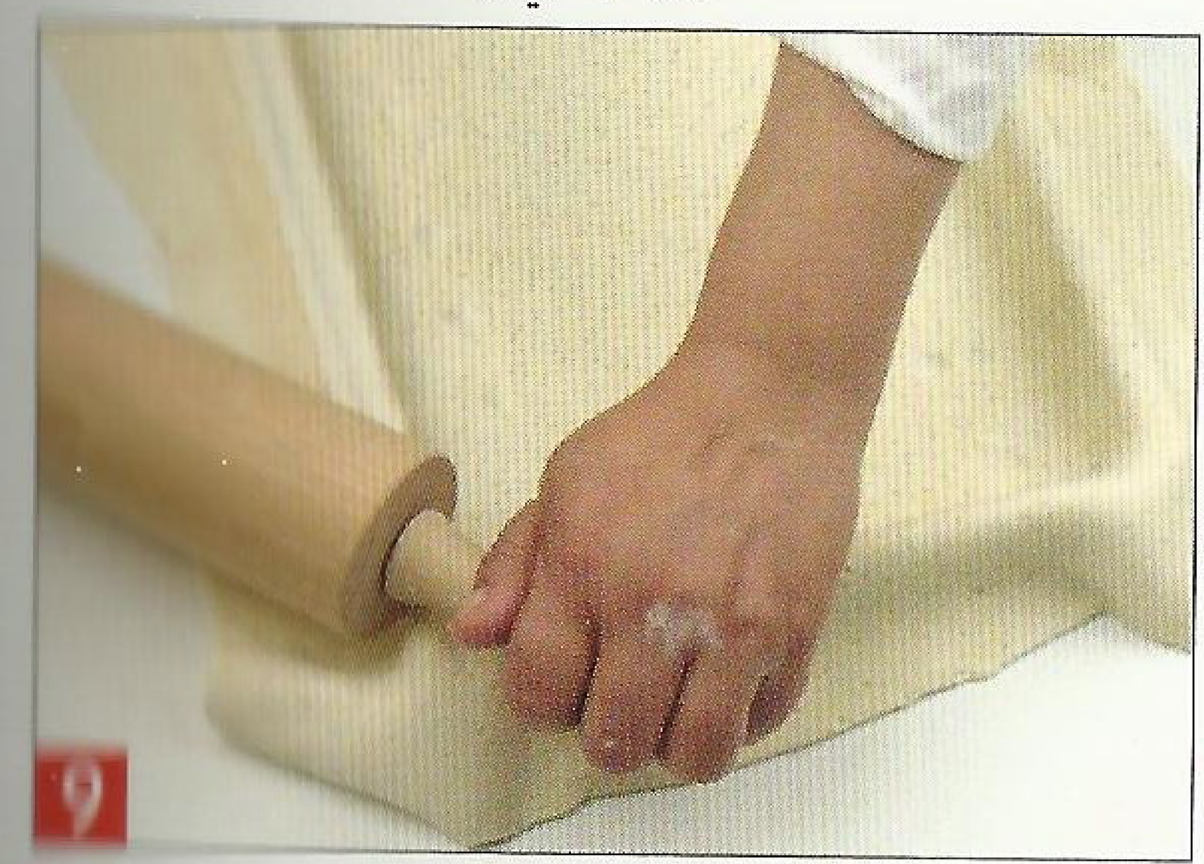

14 Imbibez avec du smen fondu
بالسمن الذائب

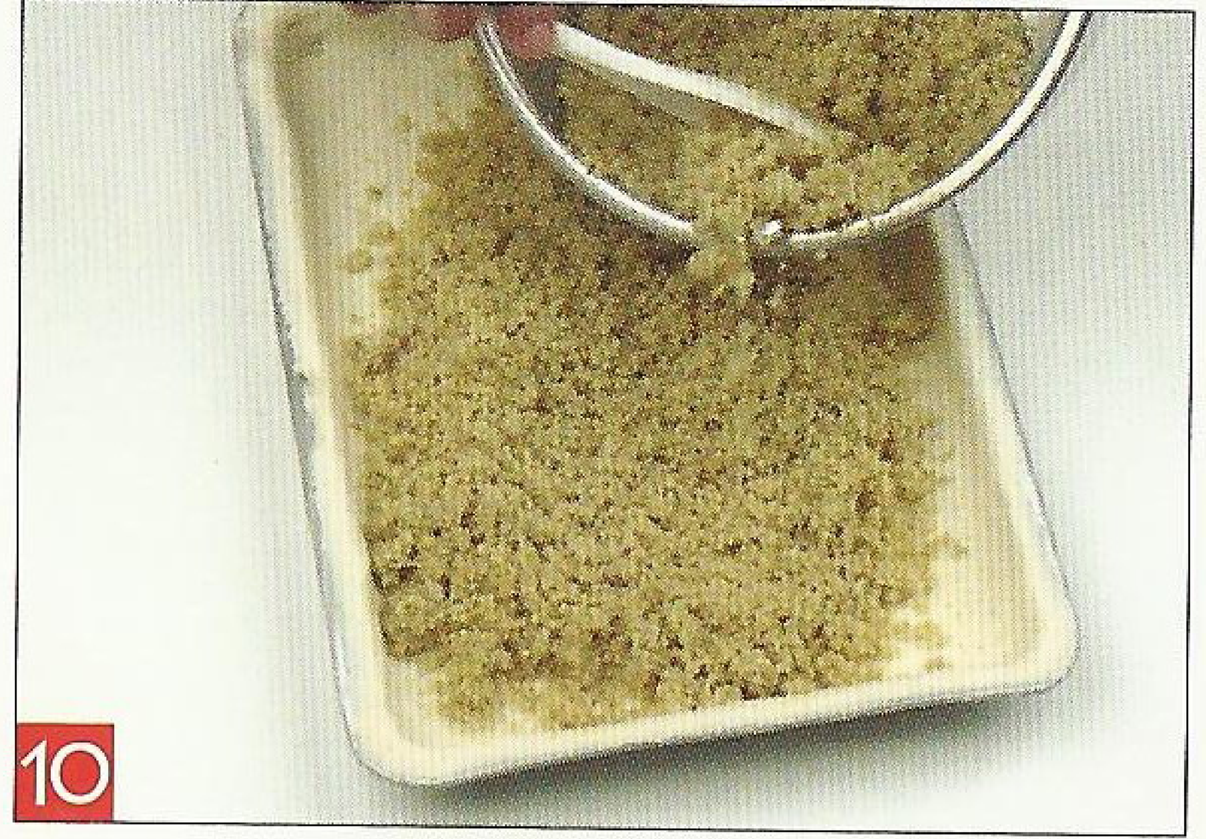

3
Mettez-les dans une terrine
ضعيهم في إناء

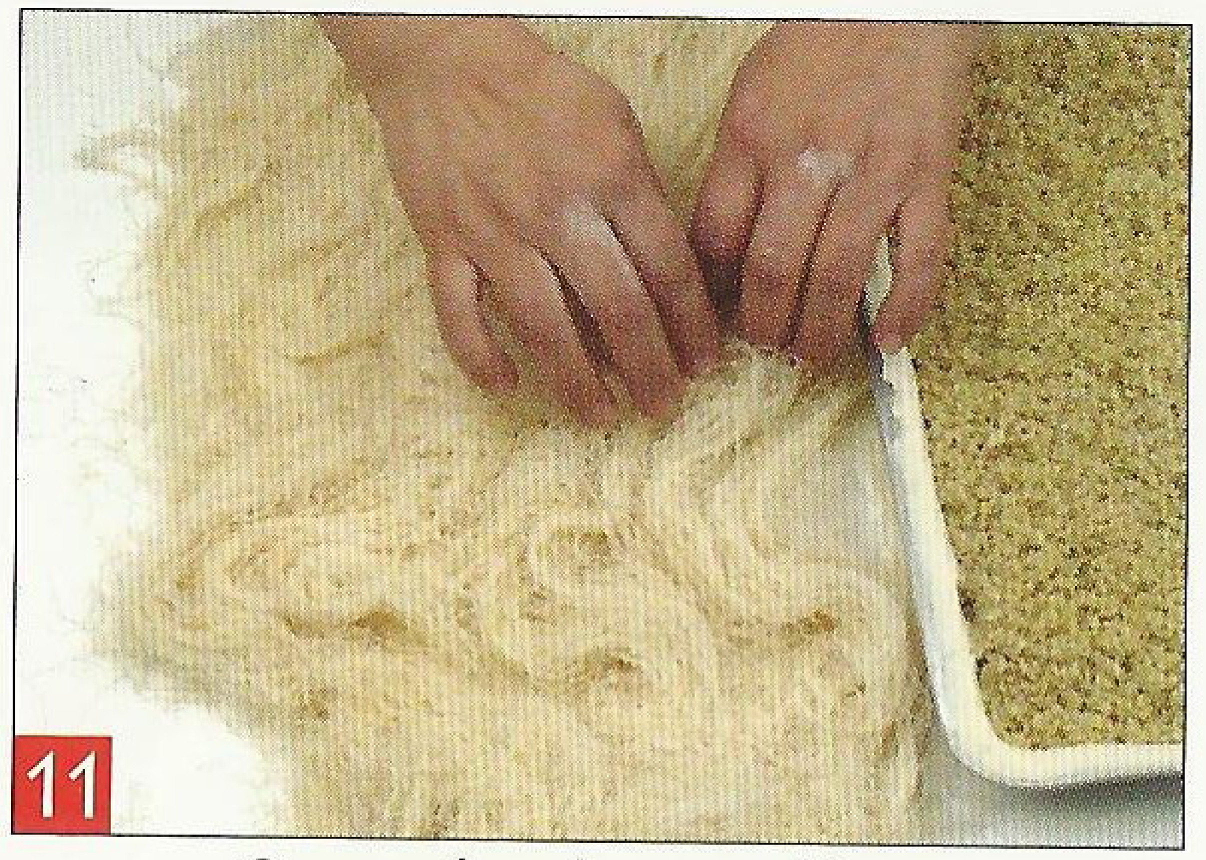

4
Ajoutez le sucre
اضيفي السكر


5
Puis l'eau de fleur d'oranger et mélangez
ثم ماء الزهر واخلطي


6
Fleurez la pâte et le plan de travail
رشي العجينة و طاولة العمل بالفرينة

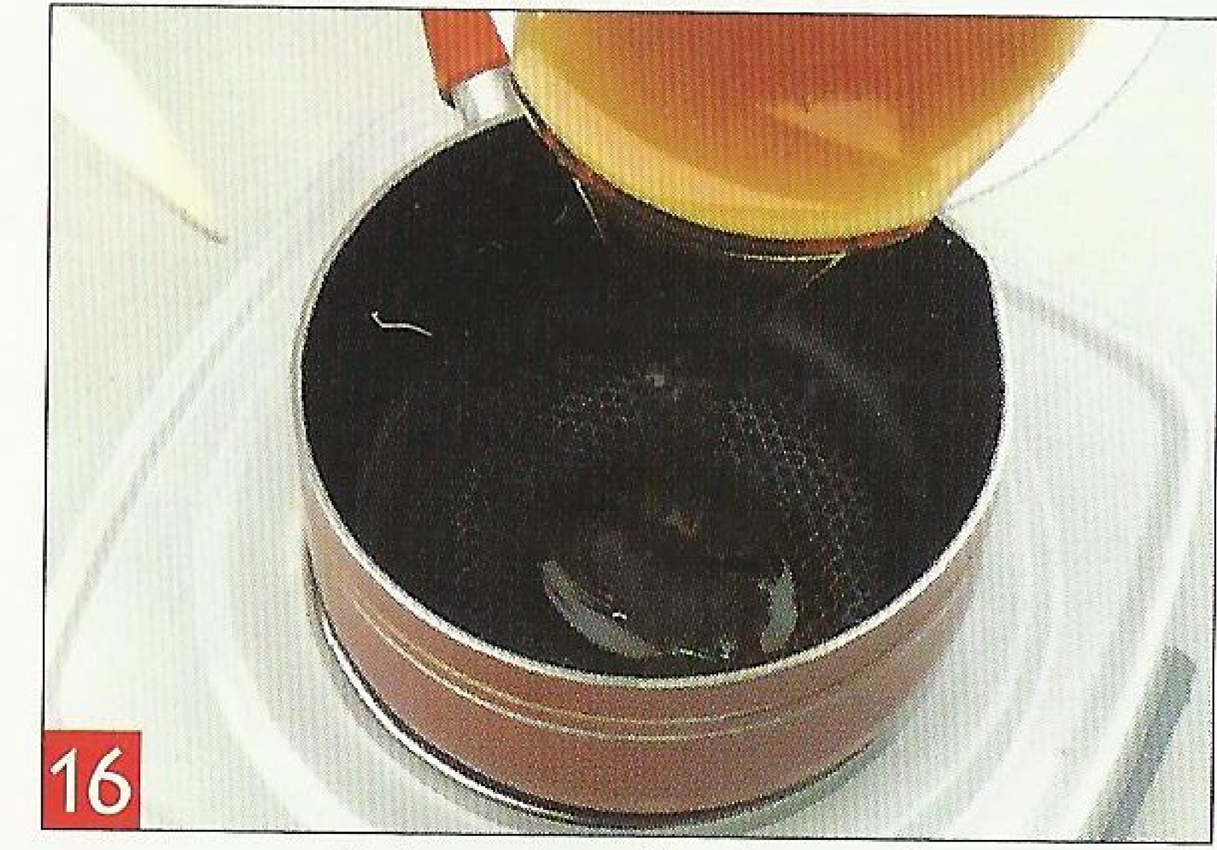

9
Foncez un plateau
ضعيها داخل صينية

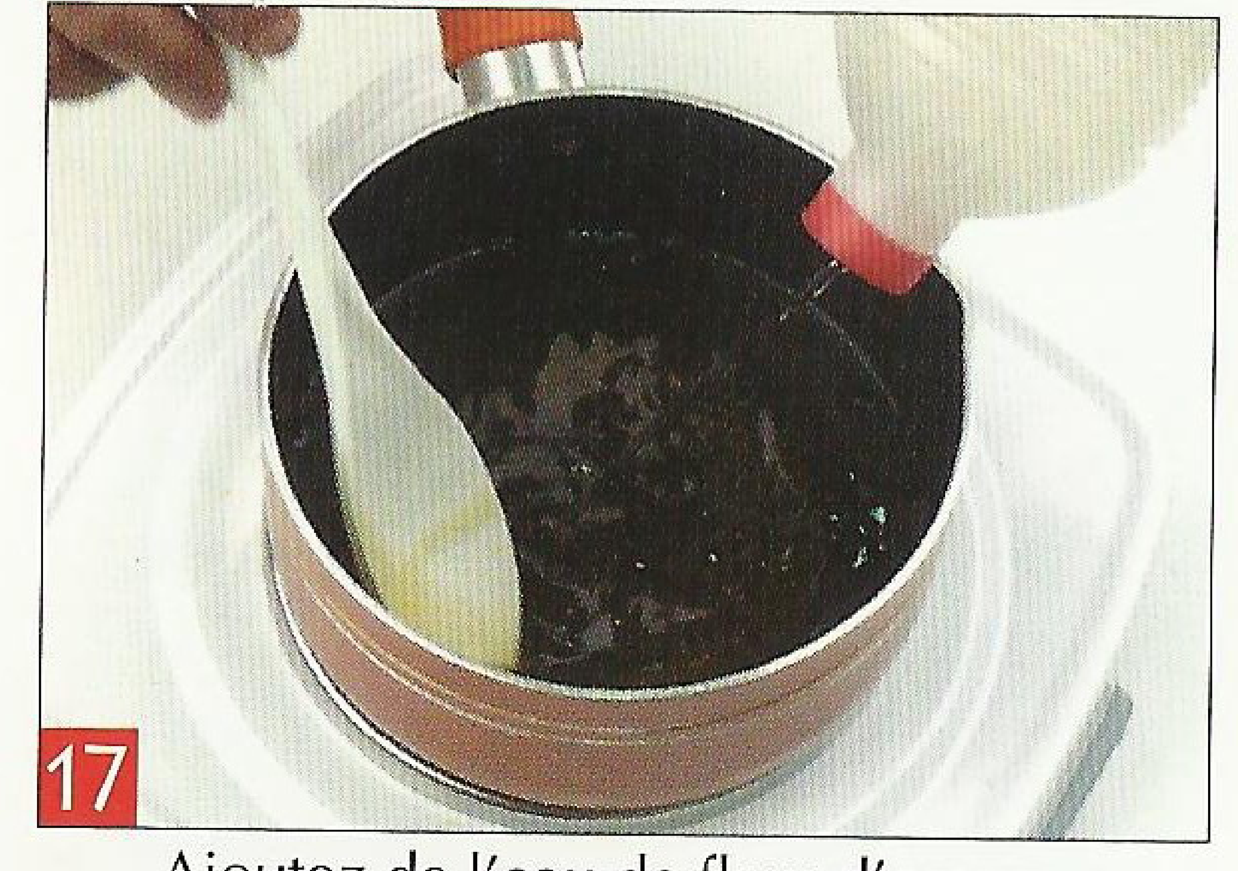

10
Versez-y la farce
اسكبي فيها الحشو

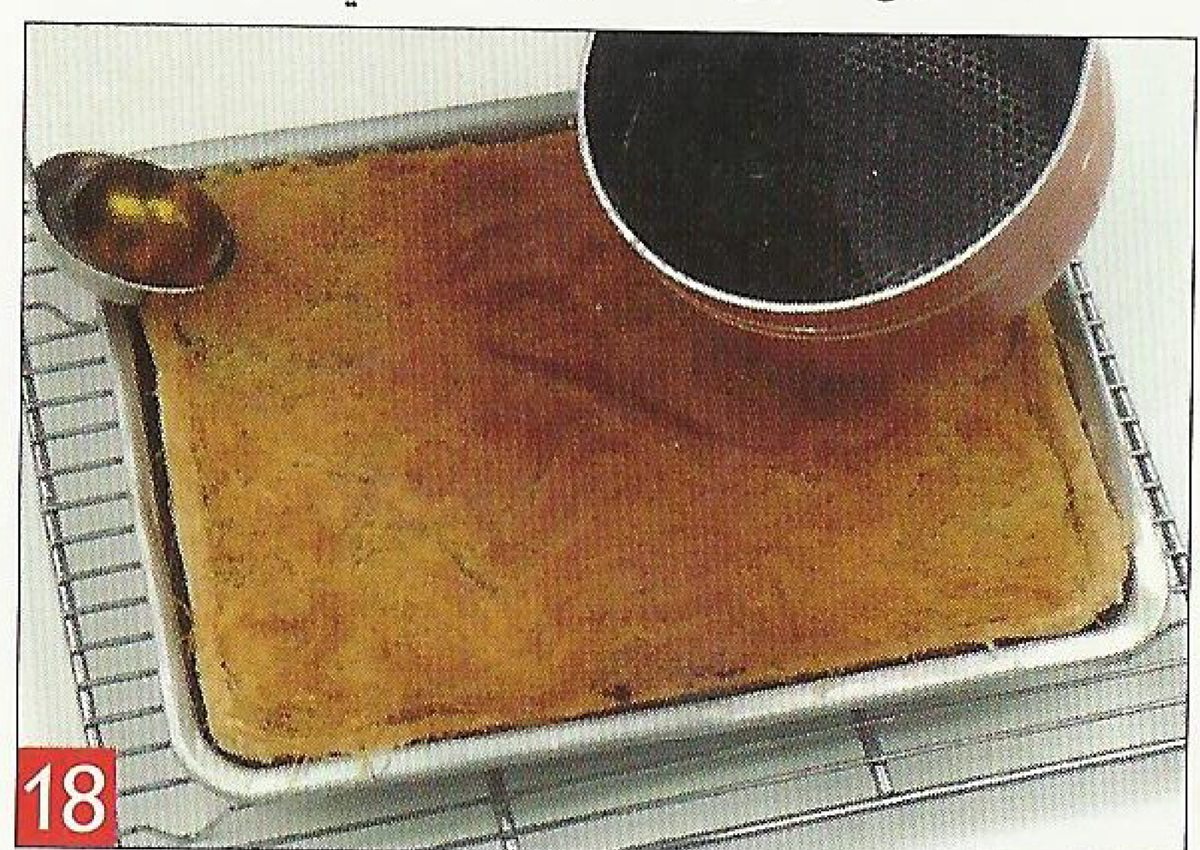

11
Ouvrez les cheveux d'ange
افتحي الكنافة

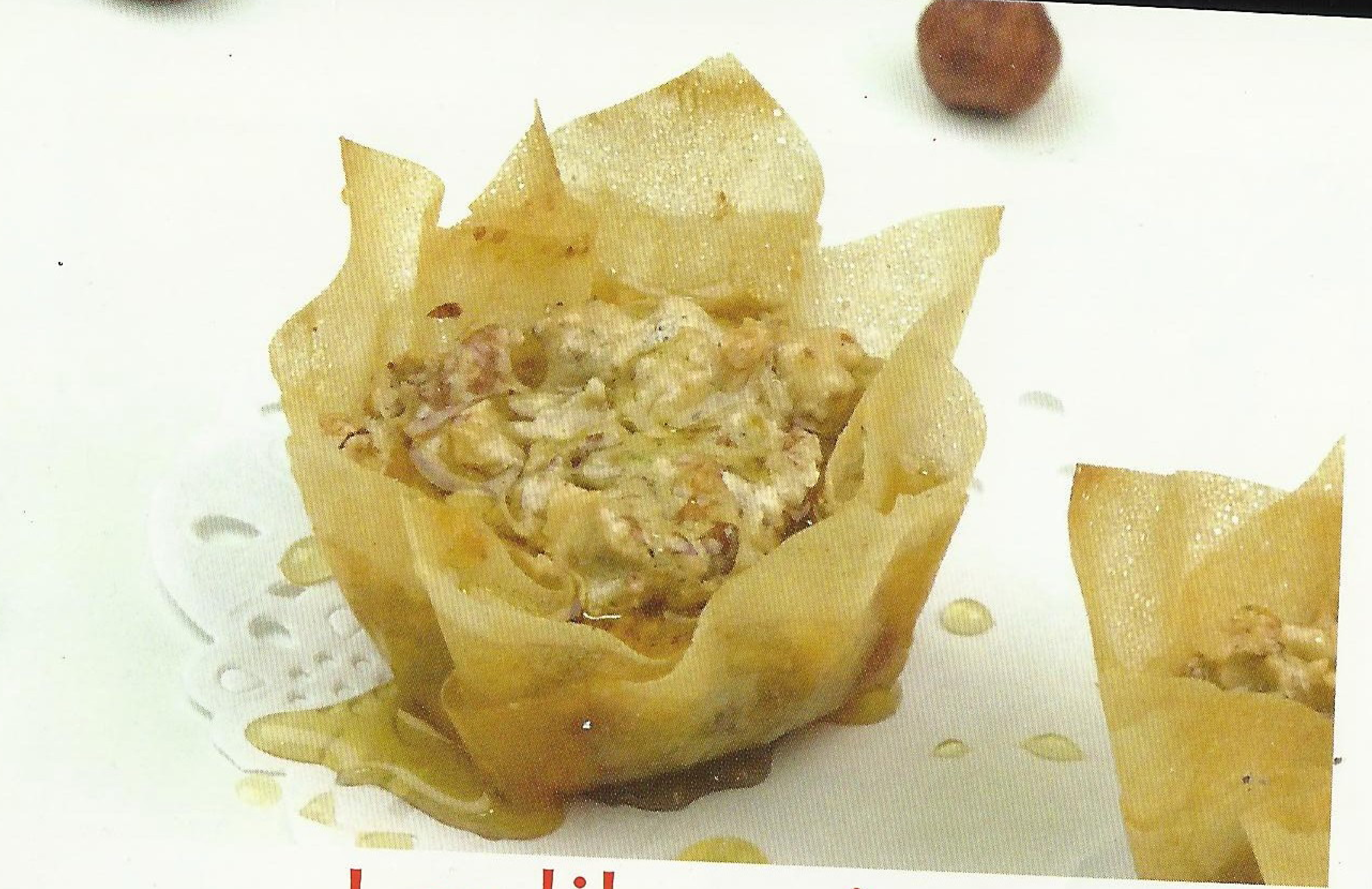

12
Mettez-les sur la farce et enlevez le surplus
ضعيها فوق الحشو واقطعي الزائد


15
Puis avec l'eau de fleur d'oranger
ثم رشيها بماء الزهر


16
Faites chauffer le miel
سخني العسل


17
Ajoutez de l'eau de fleur d'oranger
اضيفي قليل من ماء الزهر


18
Imbibez le gâteau à chaud
شربيه بالشراب قبل أن يبرد



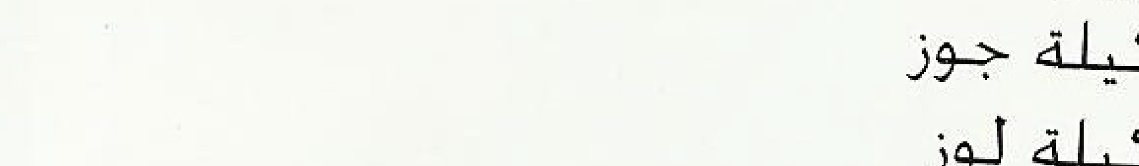
Les libanaises
اللبنانيات

Ingrédients

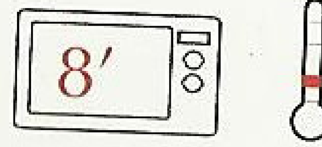
- Des feuilles de brique
- 1 mesure de pistaches
- 1 mesure d'amandes
- 1 mesure de noix
- 1 mesure de noisettes
- Un œuf
- Sucre
- 1 pincée de sel
- Smen fondu
- Miel page 29

المكونات

- أوراق الديول
- كيلة جوز
- كيلة لوز
- كيلة فستق
- كيلة بندق
- بيضة
- سكر
- ملح
- سمن ذائب
- عسل ص 29







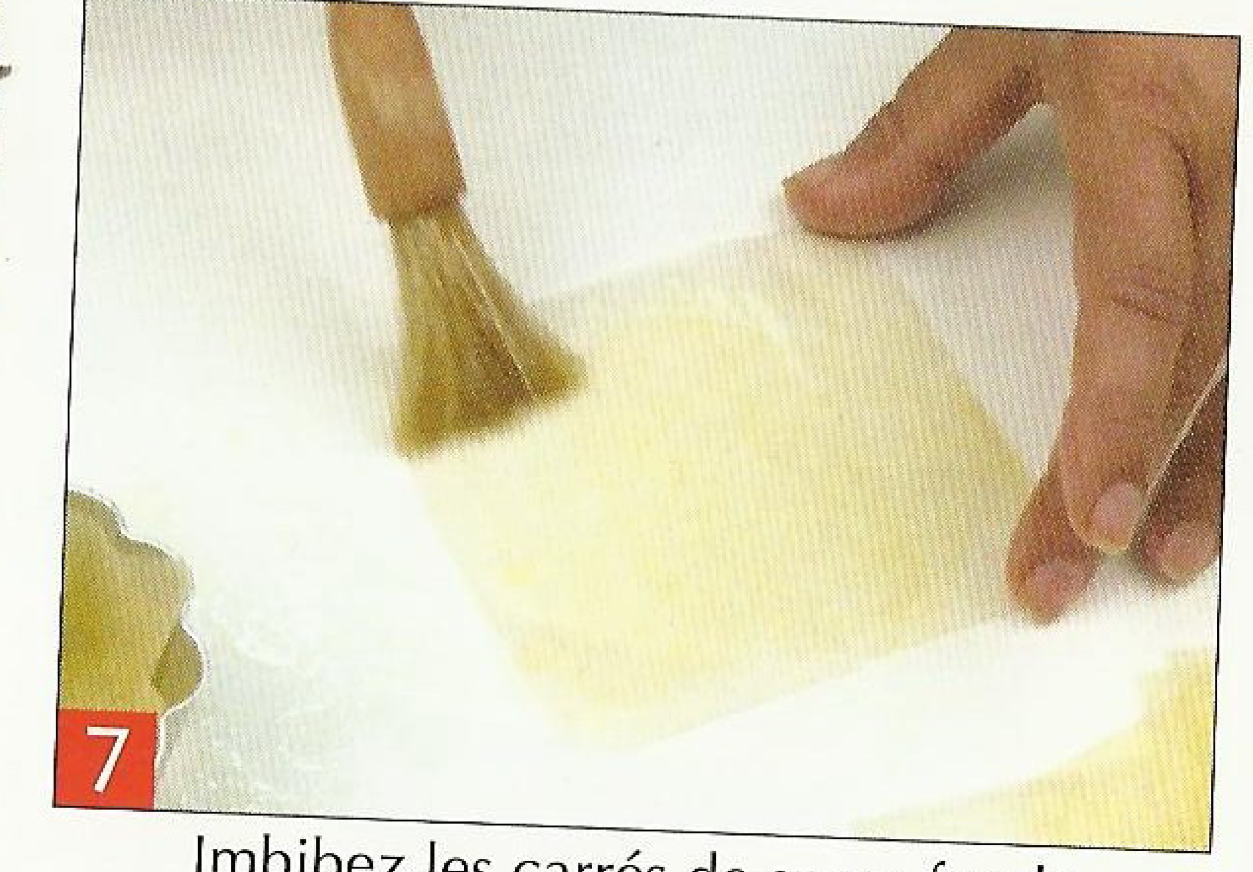
160°



Préparez les ingrédients
حضري المكونات



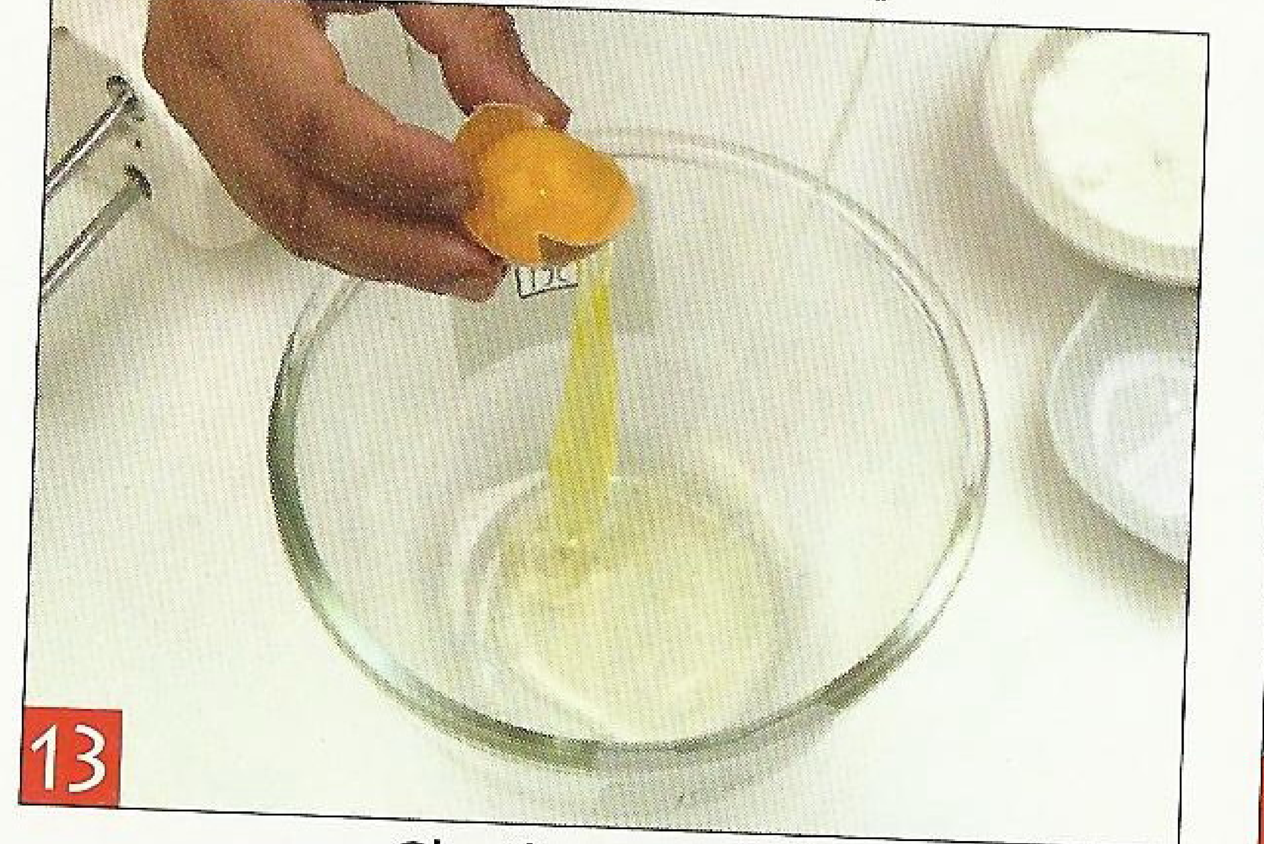
Prenez une feuille de brique
خذي ورقة ديول



Imbibez les carrés de smen fondu
إدهني المربعات بالسمن الذائب



Superposez deux feuilles
ضعي مربع فوق آخر



Clarifiez un œuf
إفصلي بين بياض و صفار البيض



Prenez le blanc, ajoutez le sel
خذي البياض، أضيفي الملح



Coupez les arrondis
إقطعي الأطراف الدائرية

Pliez et coupez
إطوي واقطعي

Coupez des bandes
إقطعي شرائط

Puis des carrés
ثم مربعات

Foncez le moule
ضعيهم داخل قالب

Ajustez
أضبطي الشكل

Moulez les fruits secs
إطحني الفواكه الجافة

Mettez-les dans une terrine
ضعيهم في إناء

Battez en neige
إخفقيه كالثلج

Ajoutez le sucre progressivement tout en battant
أضيفي السكر تدريجيا مع مواصلة الخلط

Incorporez délicatement aux fruits secs
إمزجيهم بعناية مع المكسرات

Remplissez les moules, enfournez puis emmiellez
إملئي القوالب، إطهيهم في الفرن ثم عسليهم



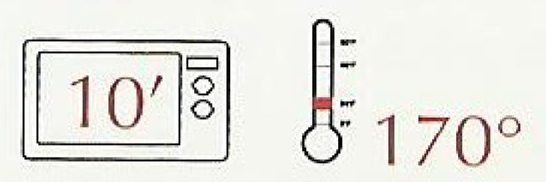
Kounafa bi l'kichda
كنافة بالقشدة

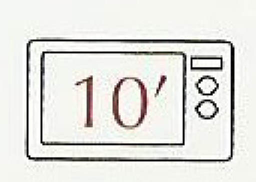
Ingrédients

- Cheveux d'ange
- Sucre glace
- Crème fraîche
- Eau de fleur d'oranger
- Smen
- Abricots au sirop
- Pistaches
- Miel page 29

المكونات

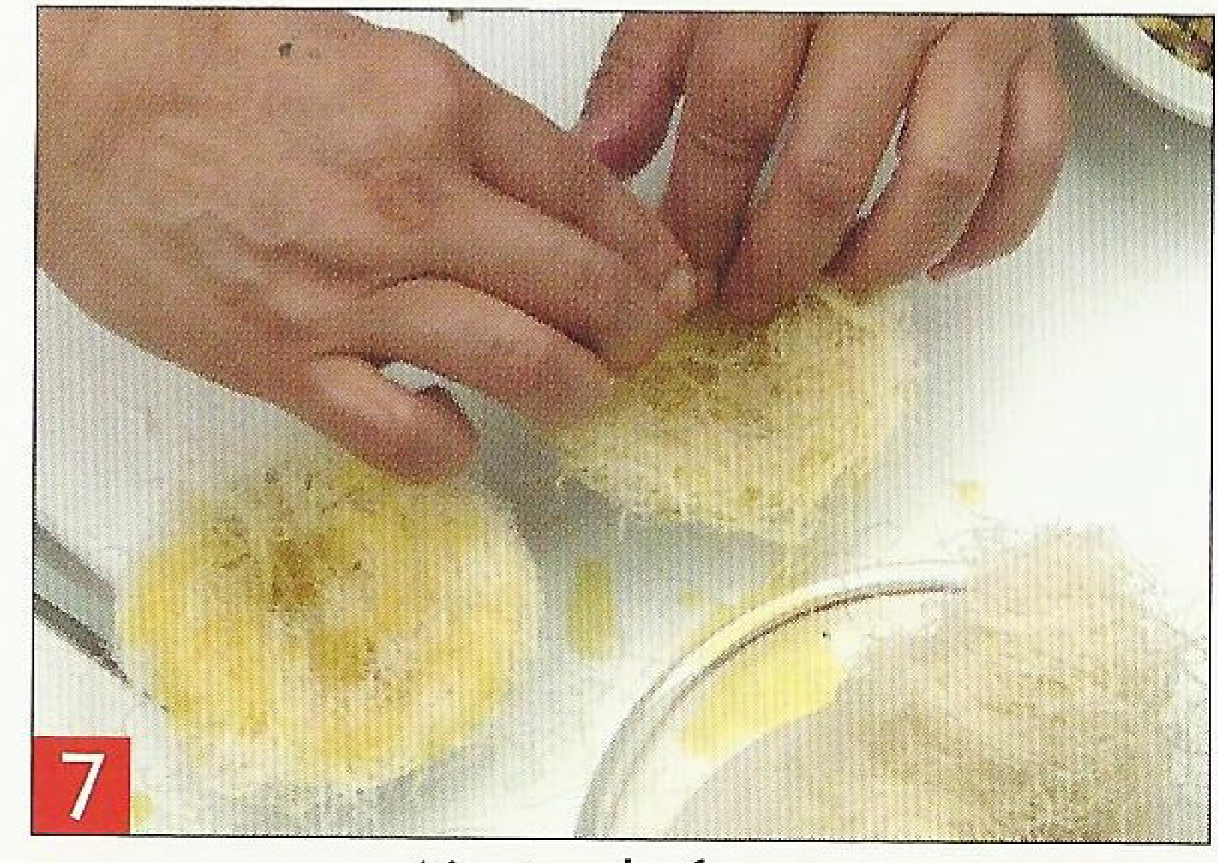
- كنافة
- سكر ناعم
- قشدة
- ماء الزهر
- سمن
- مشمش مصبر
- فستق
- عسل ص 29


10'

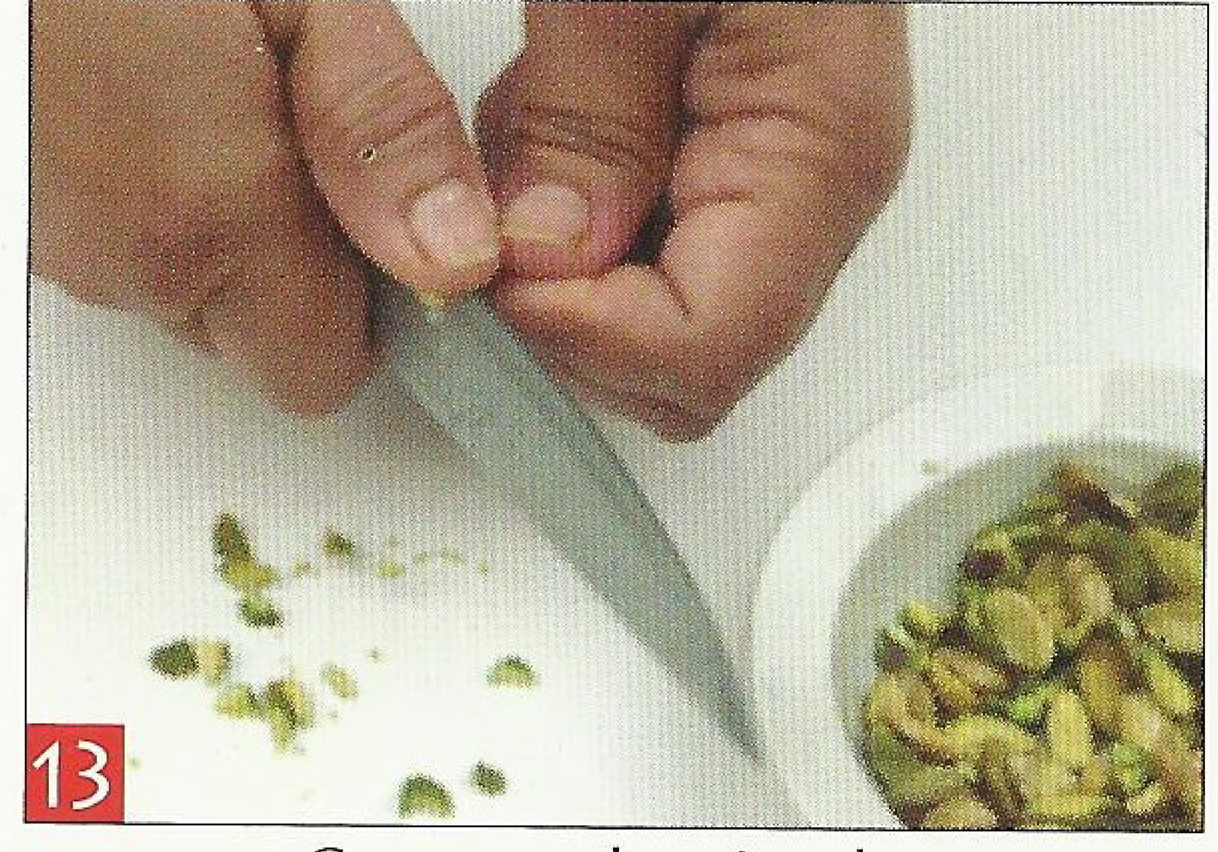

170°


1
Préparez les ingrédients
حضري المكونات


2
Graissez les moules
إدهني القوالب


7
Ajustez la forme
اضبطي الشكل


8
Imbibez de smen fondu
ادهني بالسمن الذائب


13
Concassez les pistaches
اهشمي الفستق

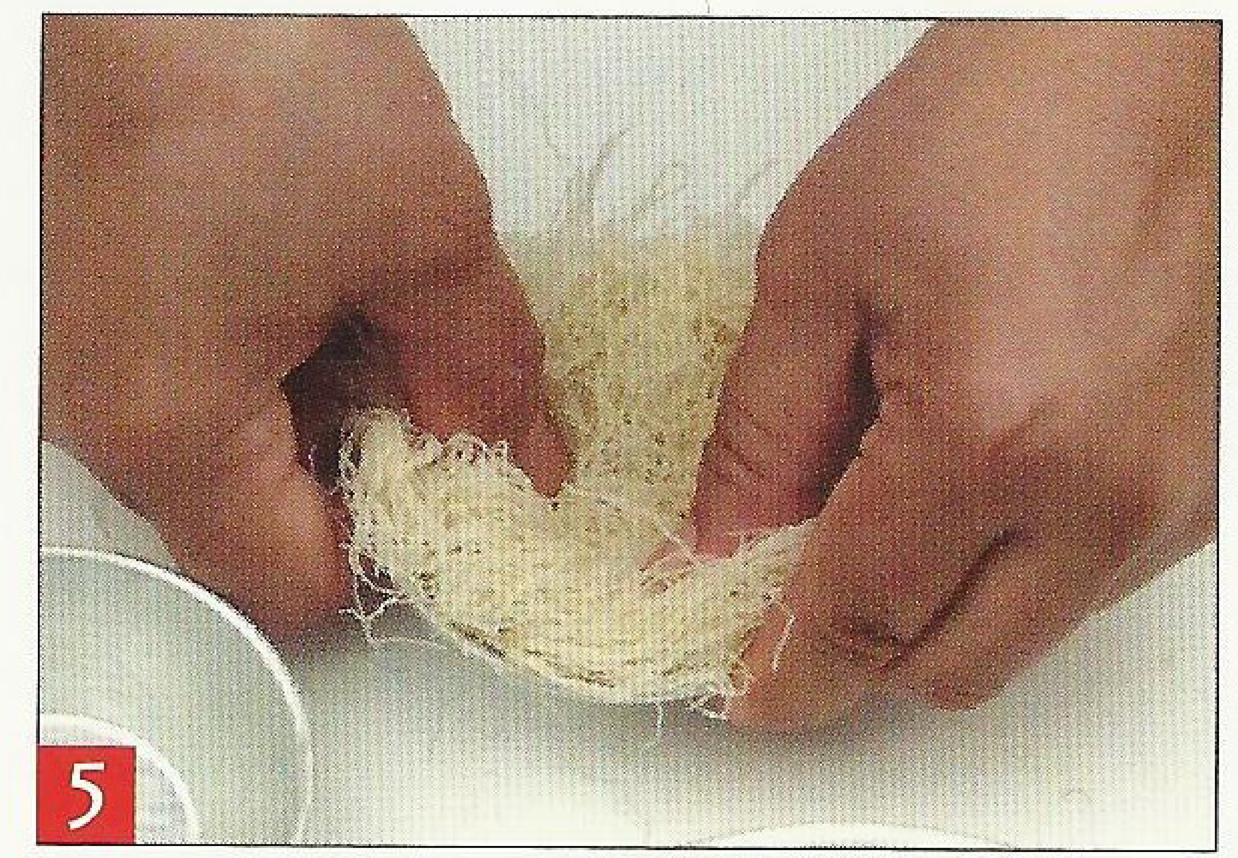

14
Remplissez les nids de crème Chantilly
إملئي العش بكريمة الشانتيي



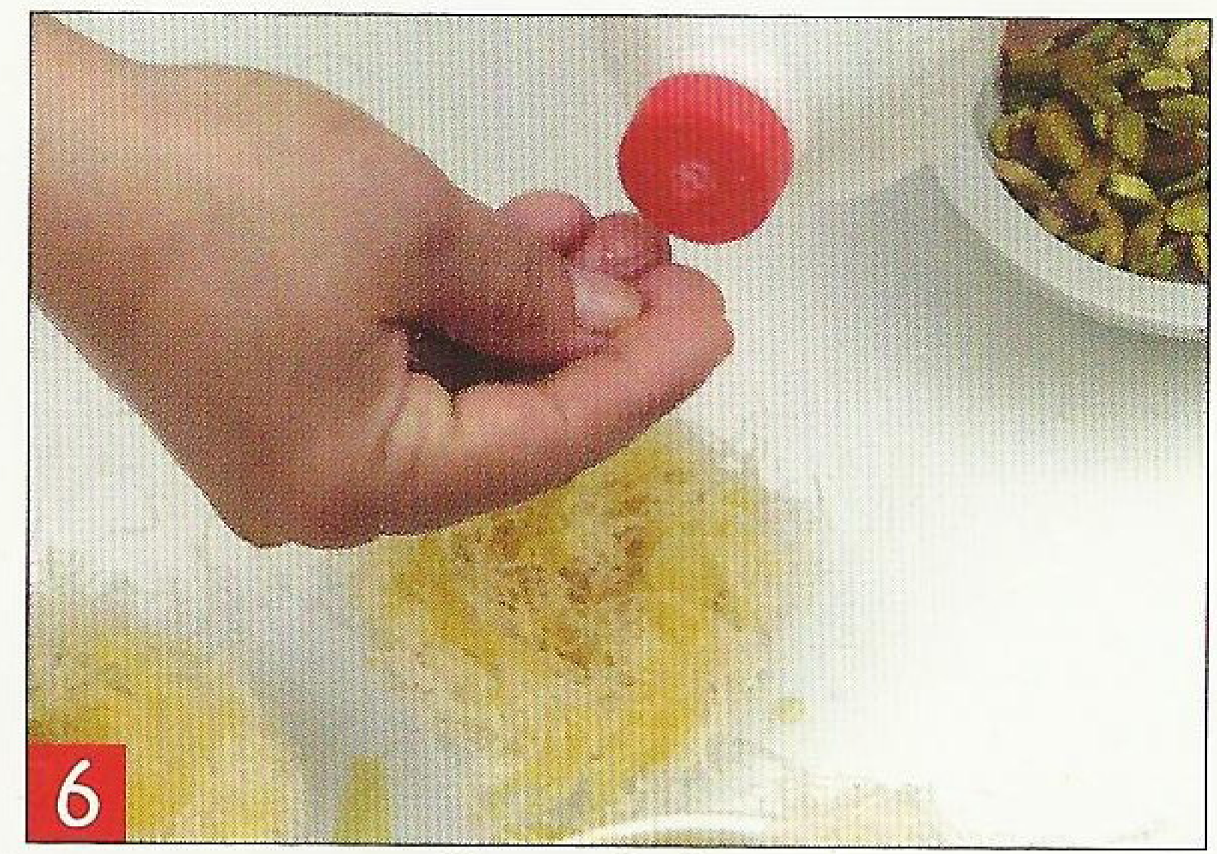
Ouvrez les cheveux d'ange
إفتحي الكنافة



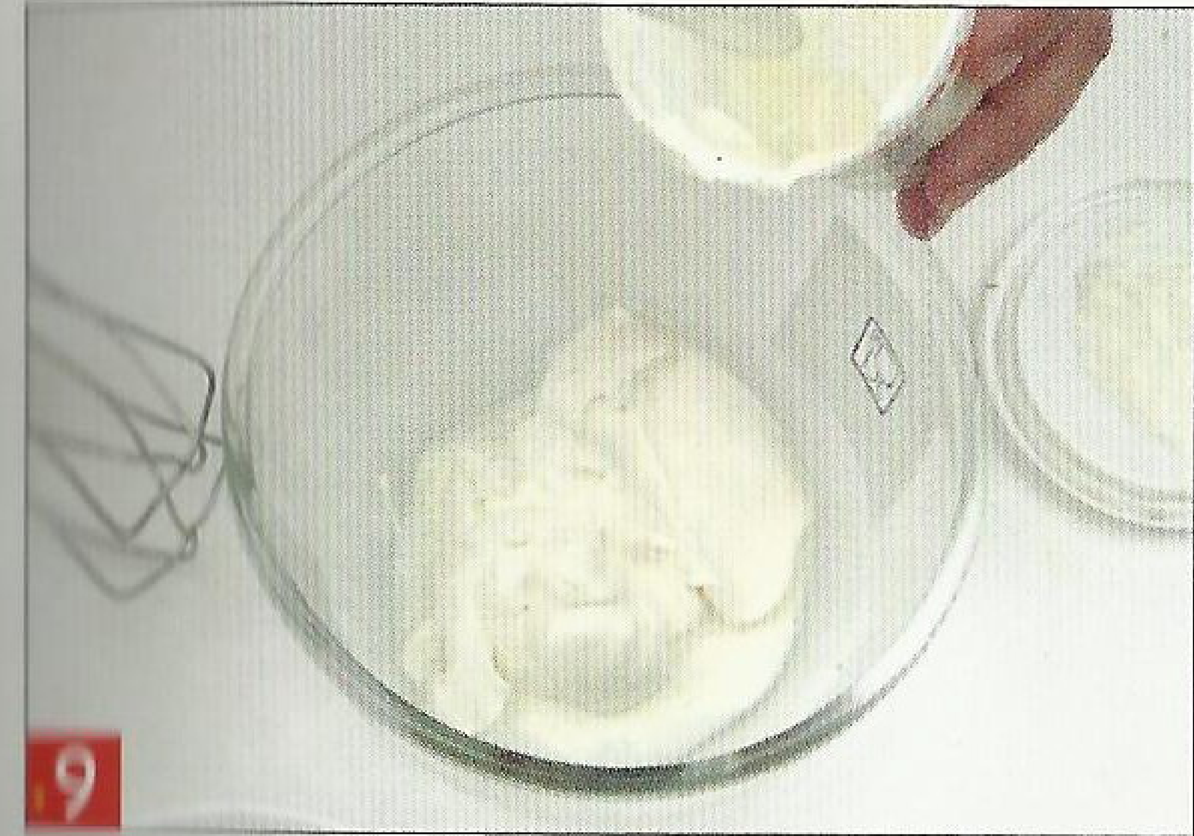
Coupez une partie
إقطعي جزءا منها



Mettez-la dans le moule sous la forme d'un nid
ضعيها في القالب على شكل عش



Aspergez d'eau de fleur d'oranger
رشي بماء الزهر



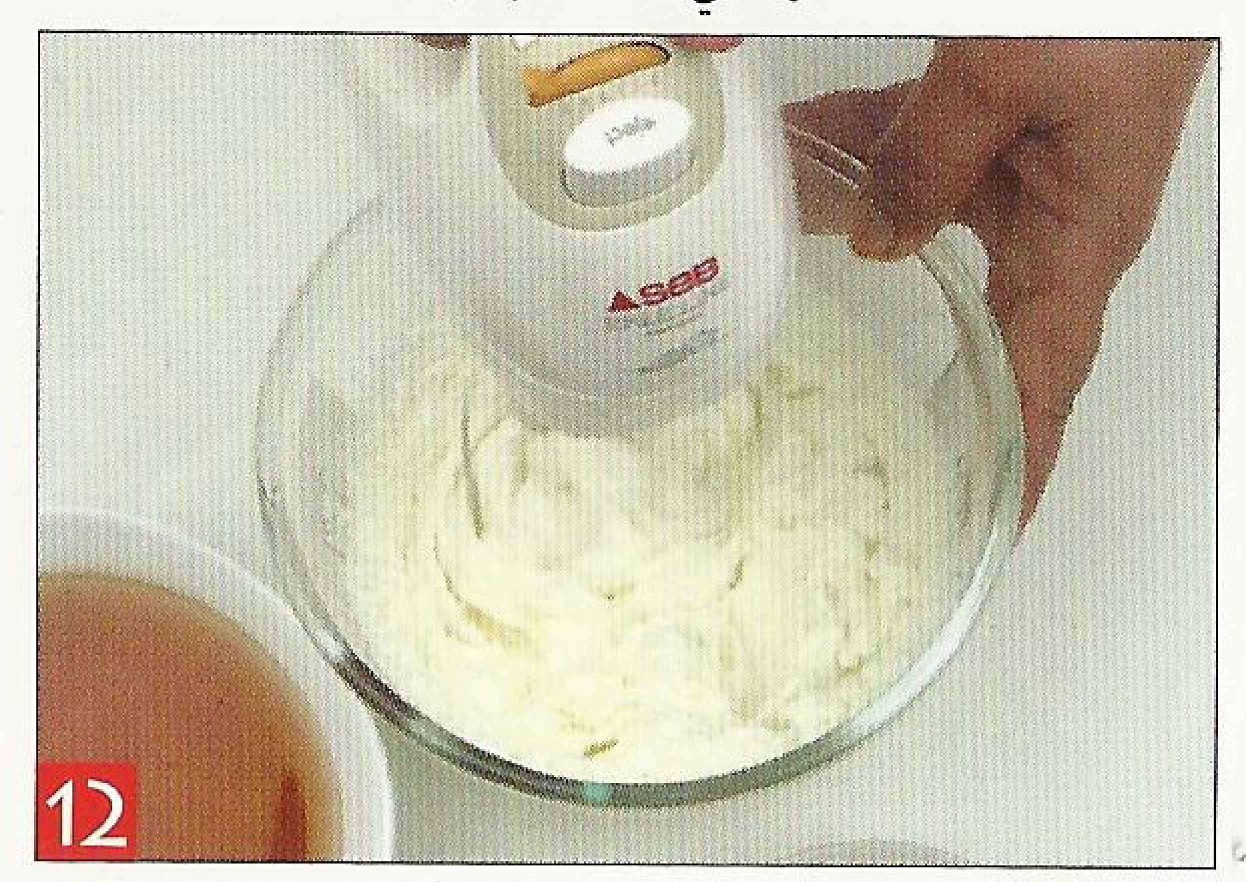
Mettez la crème fraîche dans une terrine
ضعي القشدة في إناء



Battez
إخفقي



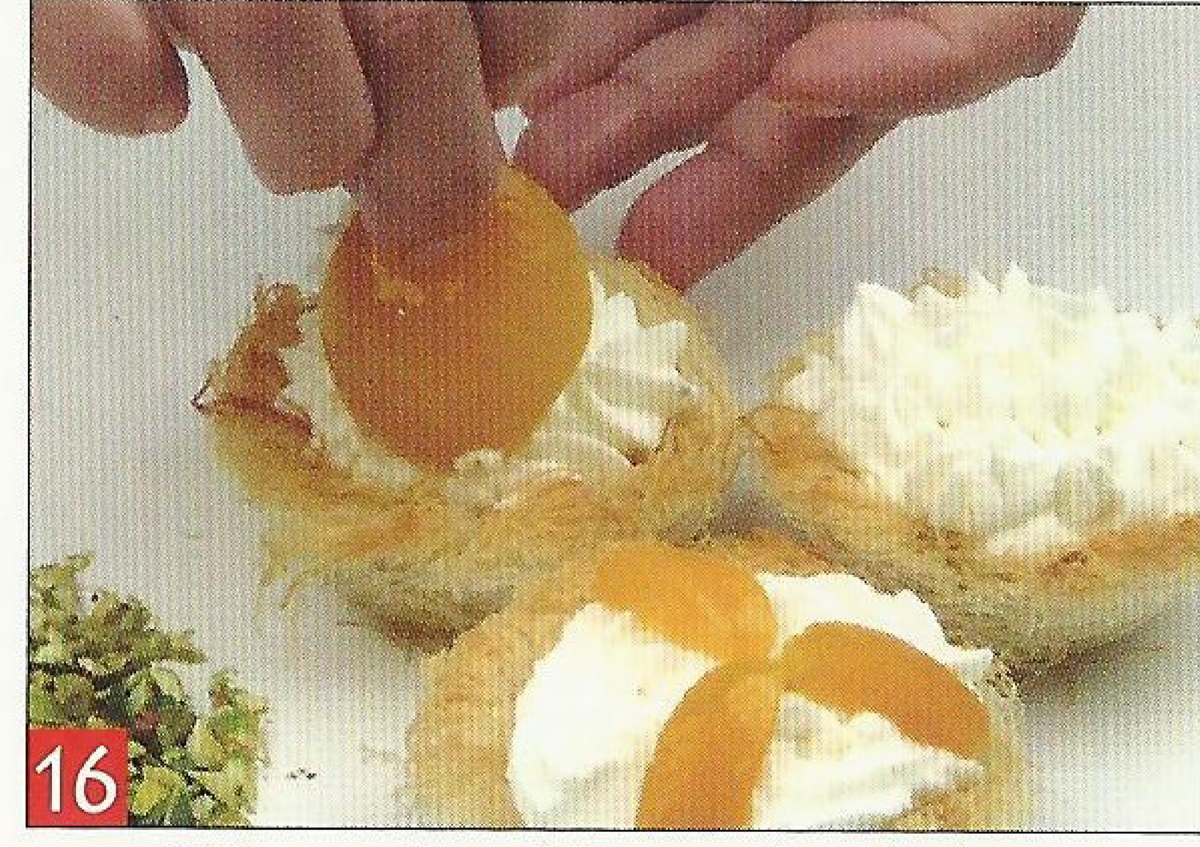
Puis rajoutez une cuillère de sucre glace
ثم اضيفي ملعقة سكر ناعم



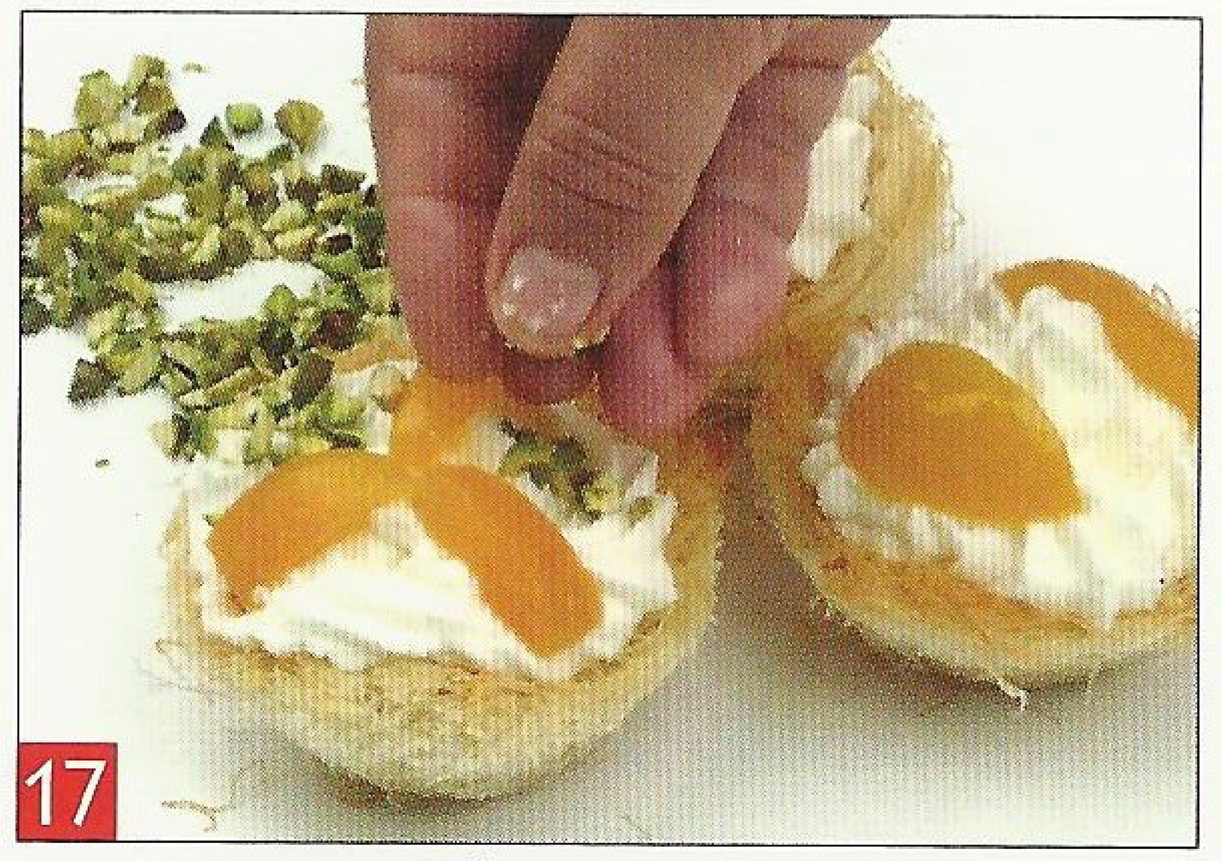
Continuez à battre puis réservez au frigo
واصلي الخلط ثم احتفظي بهم في الثلاجة



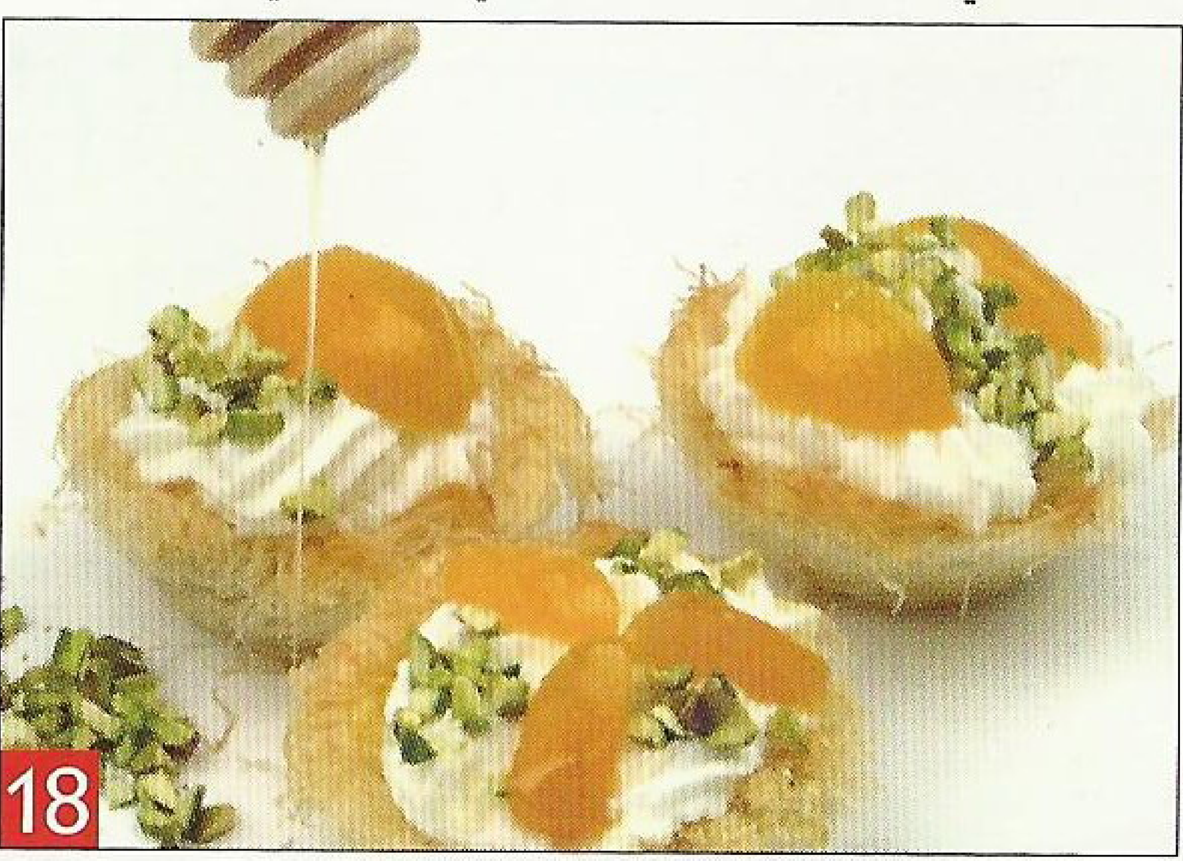
Coupez les abricots en deux
اقطعي المشمش إلى نصفين



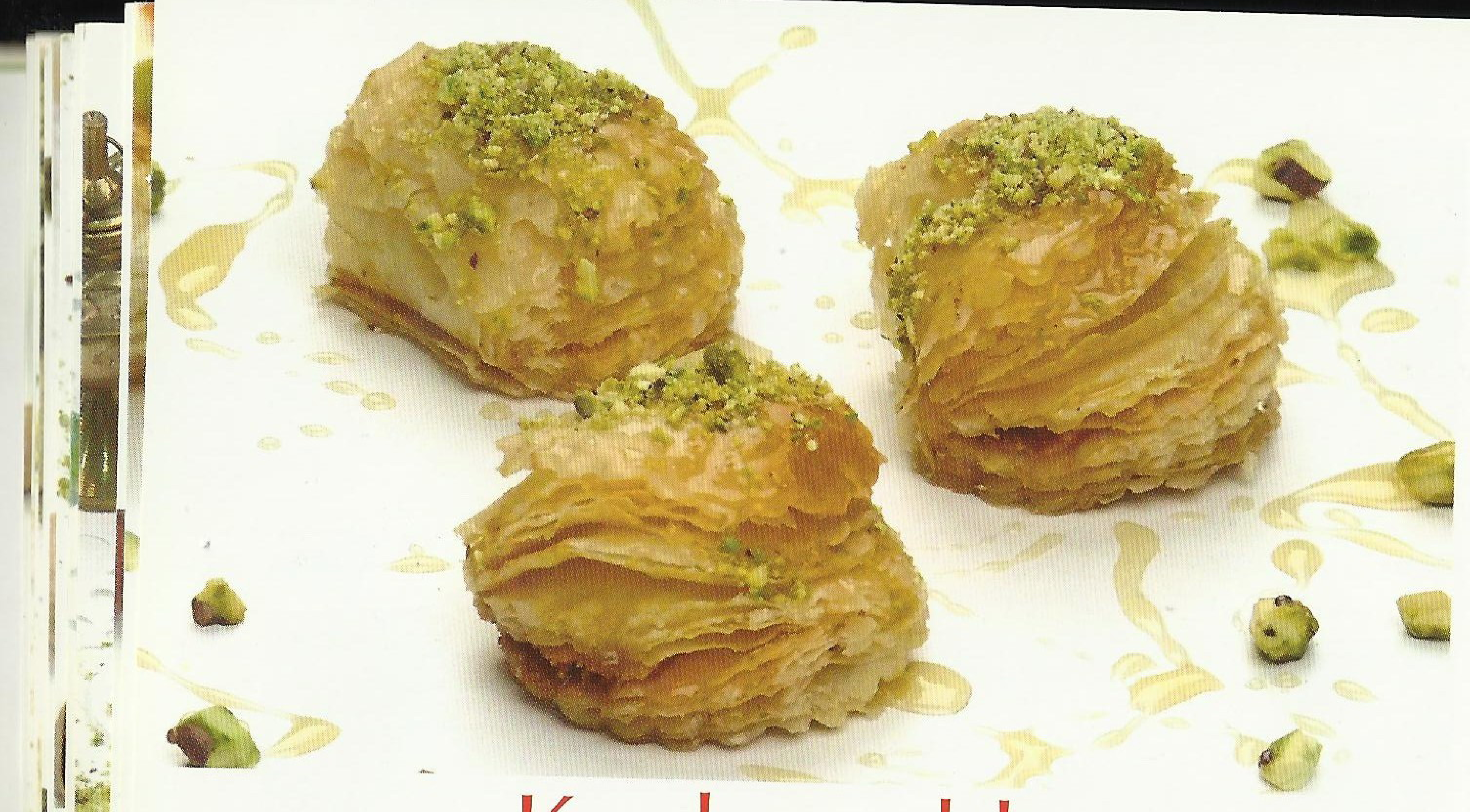
Décorez les nids avec les abricots
زيني العش بالمشمش



Et les pistaches
و الفستق



Emmiellez
عسليهم



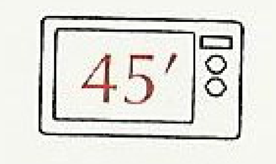
Koul wachkour
كول واشكر

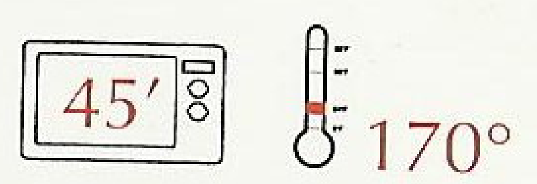
Ingrédients

- Pâte à filou page 30
- Farce page 31
- Maïzena
- Pistaches
- 1 œuf
- Smen
- Miel page 29

المكونات

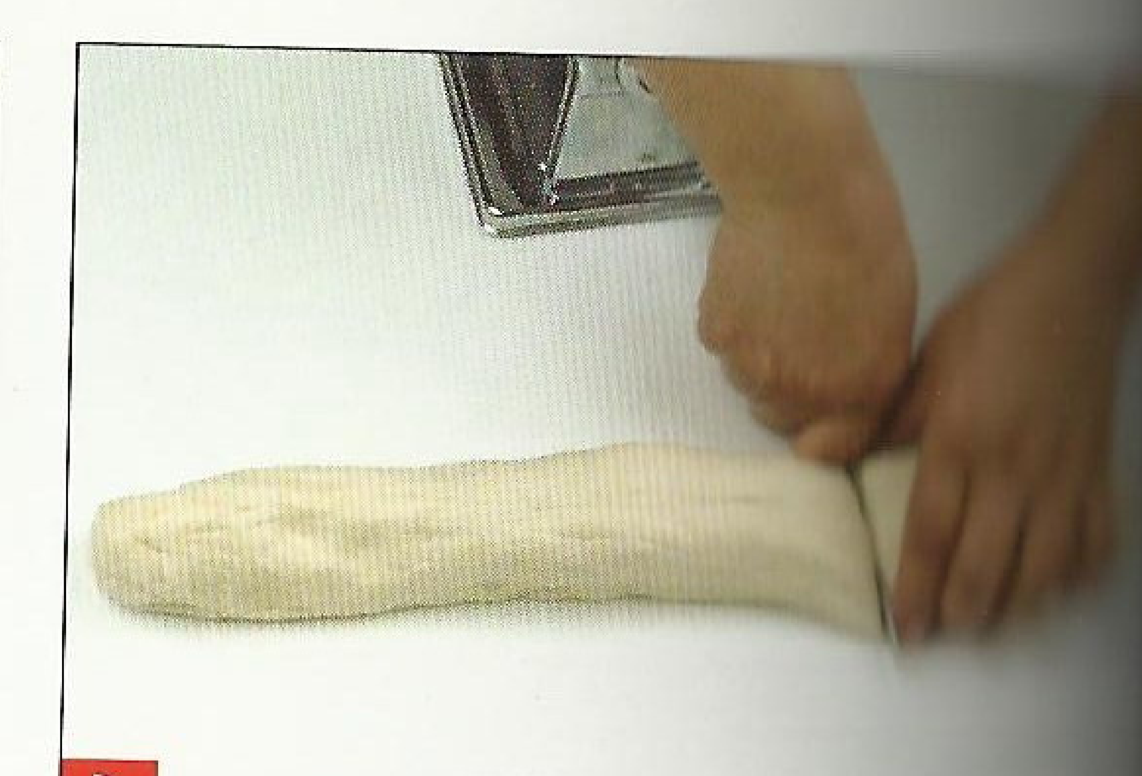
- عجينة الفيلو ص 30
- حشو ص 31
- مايزينة
- فستق
- بيضة
- سمن ذائب
- عسل ص 29







1 Préparez les ingrédients
حضري المكونات



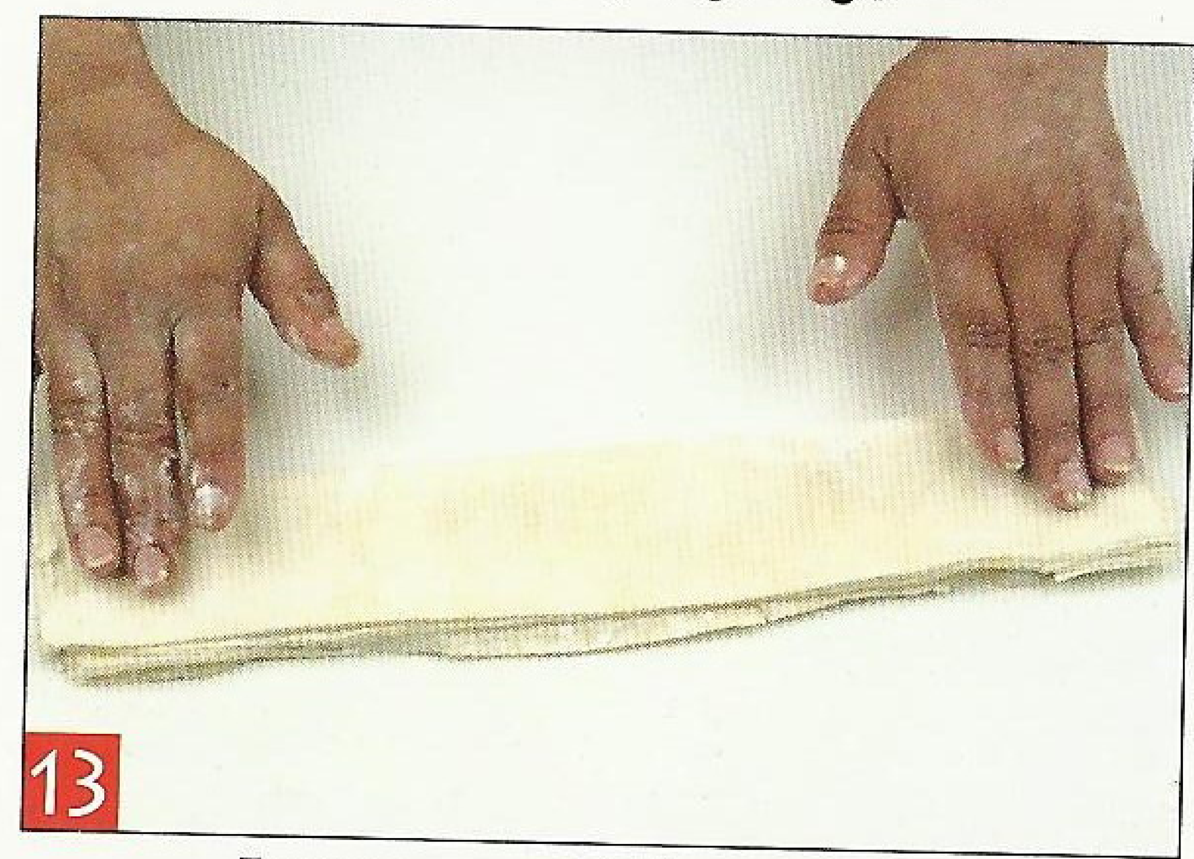
2 Divisez le pâton en 12 parties égales
قسمي العجينة إلى 12 قطعة متساوية



7 Superposez les 12 feuilles
ضعيها كلها الواحدة فوق الاخرى



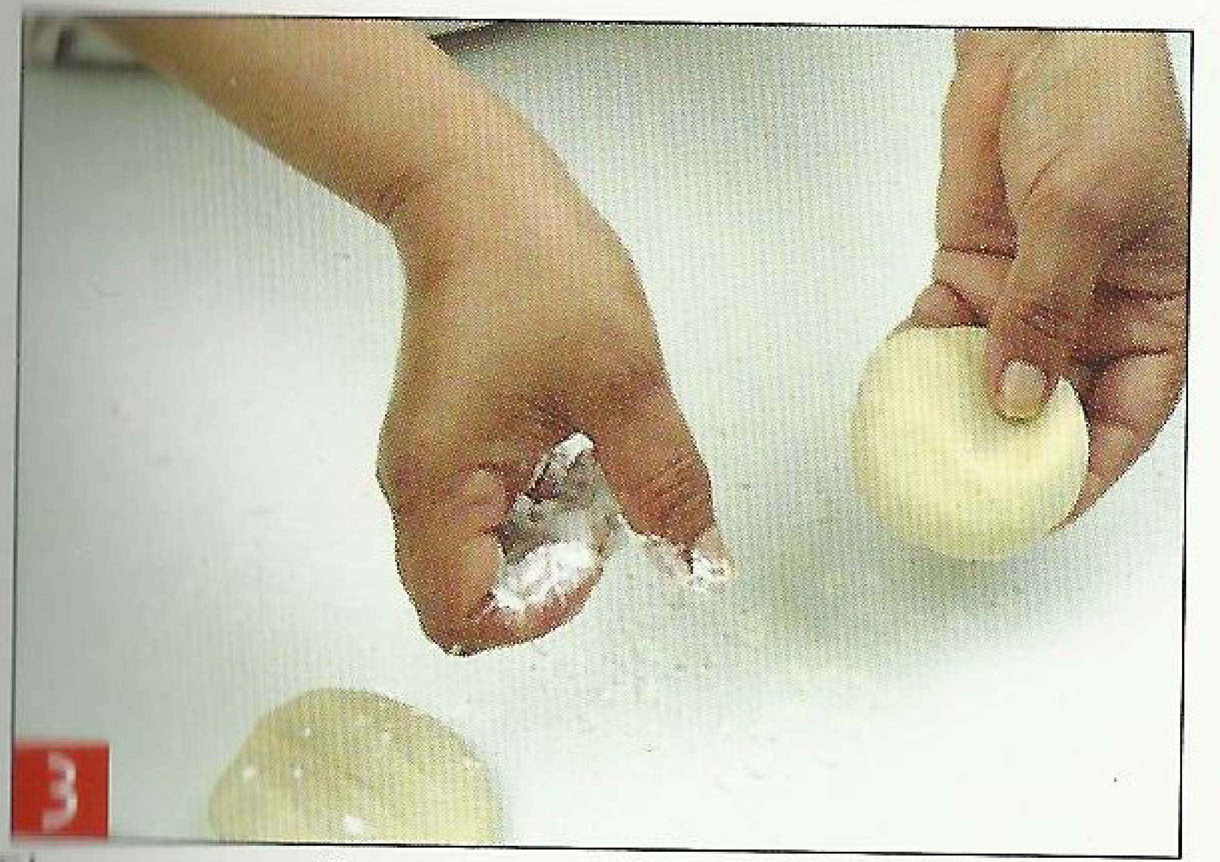
8 Égalisez les bords
اقطعي الجوانب

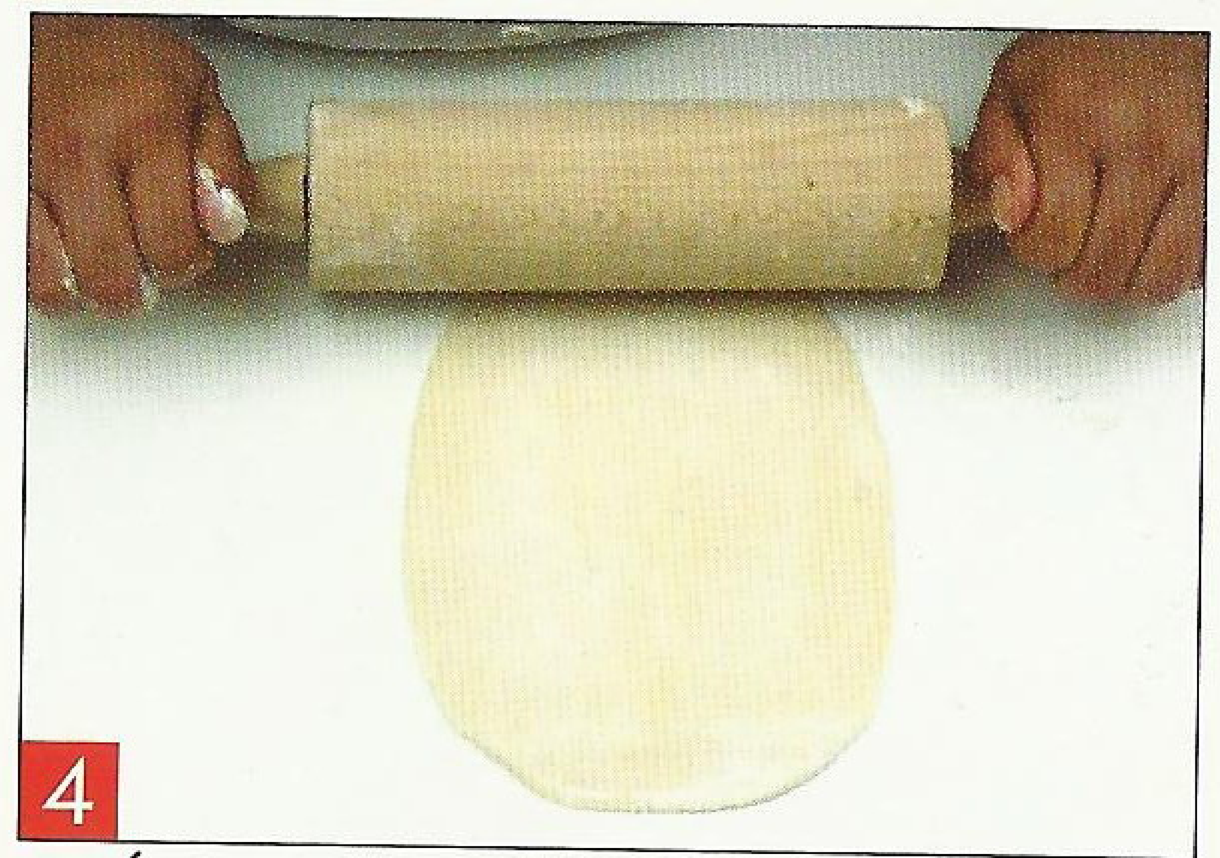


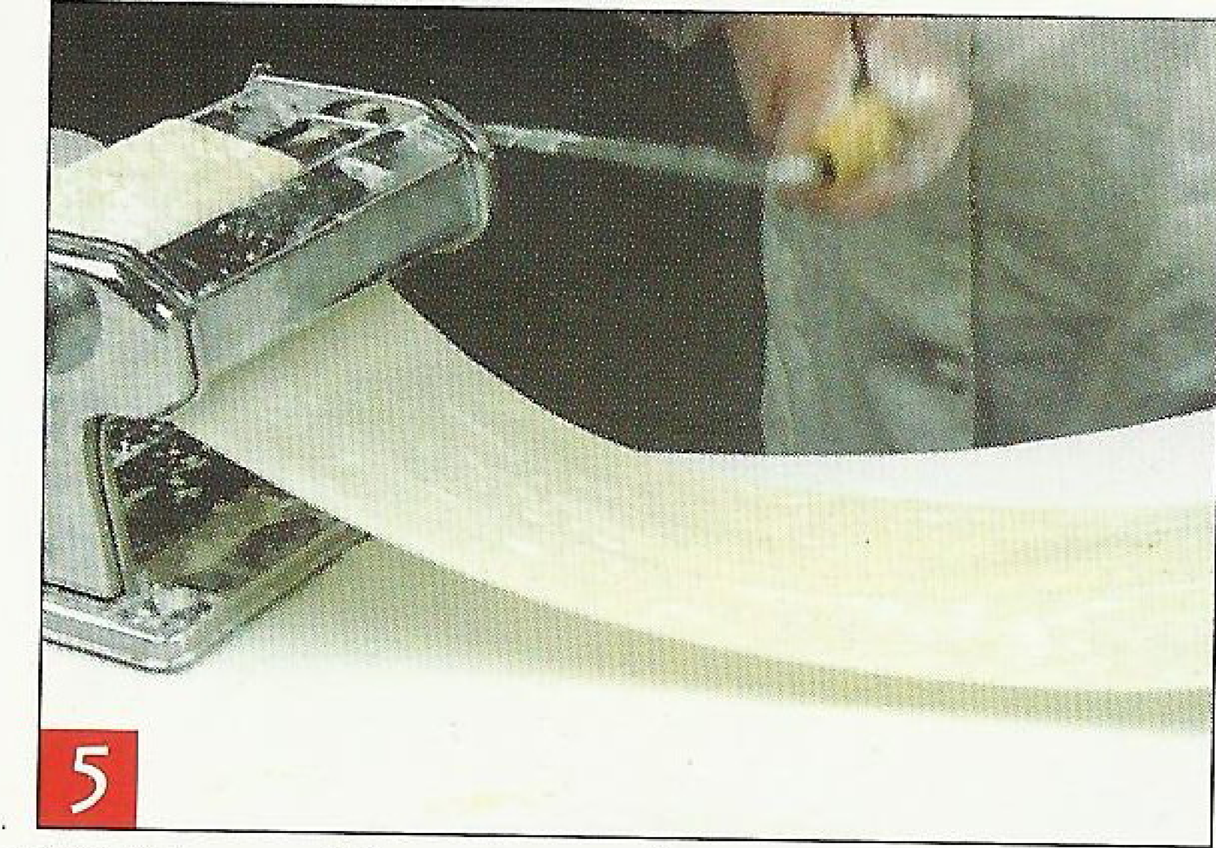
13 Exercez une légère pression
اضغطي قليلا



14 Coupez avec un emporte-pièce
اقطعي بواسطة قالب


3
Fleurez un plan de travail avec de la maïzena
رشي طاولة العمل بالمايزينة


4
Étalez les boules de pâtes au rouleau
ابسطي كل كرية باللفاف


5
Puis à la machine au numéros 5 et 6 (avant dernier)
ثم بالآلة في الارقام 5 ثم 6 (قبل الاخير)

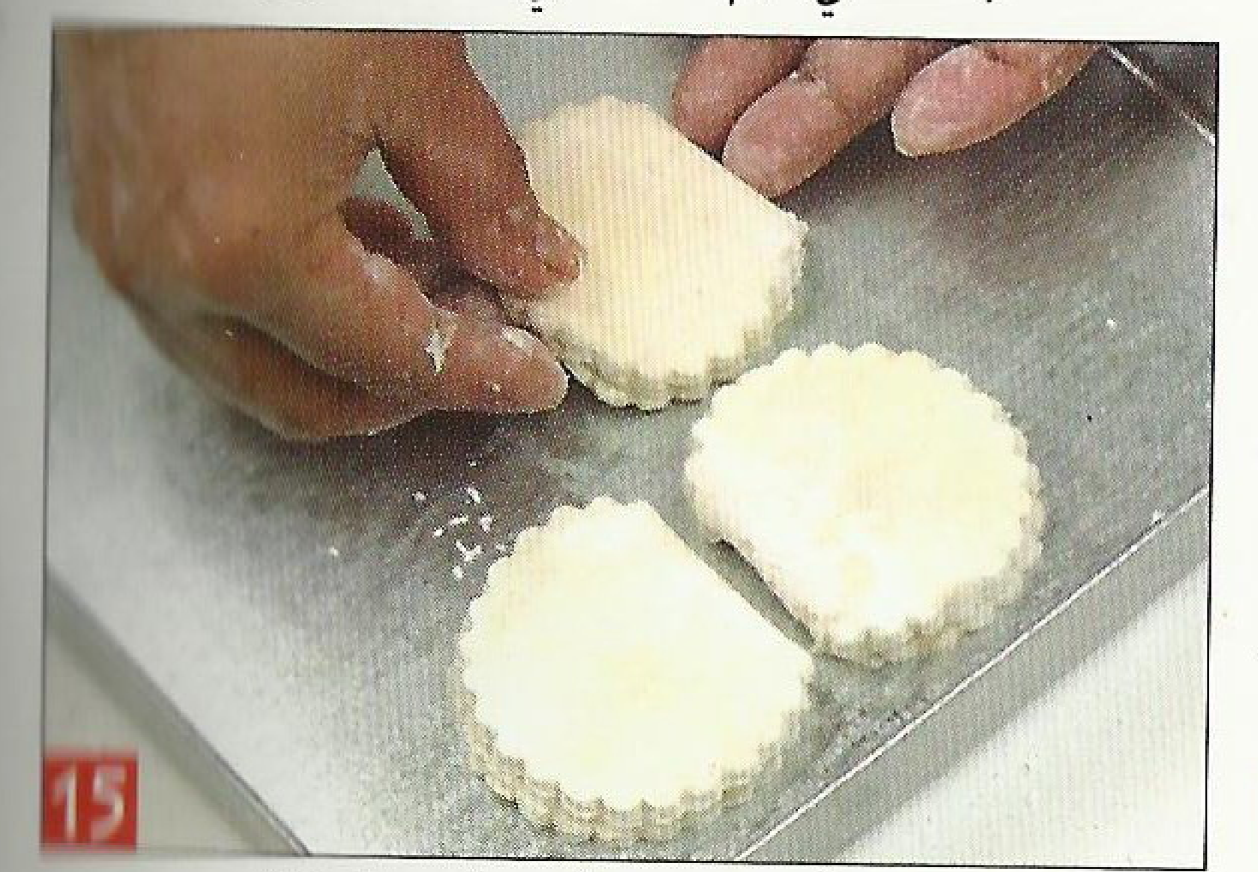

6
Mettez une couche de maïzena sur toutes les feuilles
ضعي فوق كل واحدة طبقة من المايزينة


9
Abaissez puis coupez un rectangle
ابسطي ثم اقطعي مستطيل


10
Badigeonnez la pâte avec le blanc d'œuf
ادهني ببياض البيض

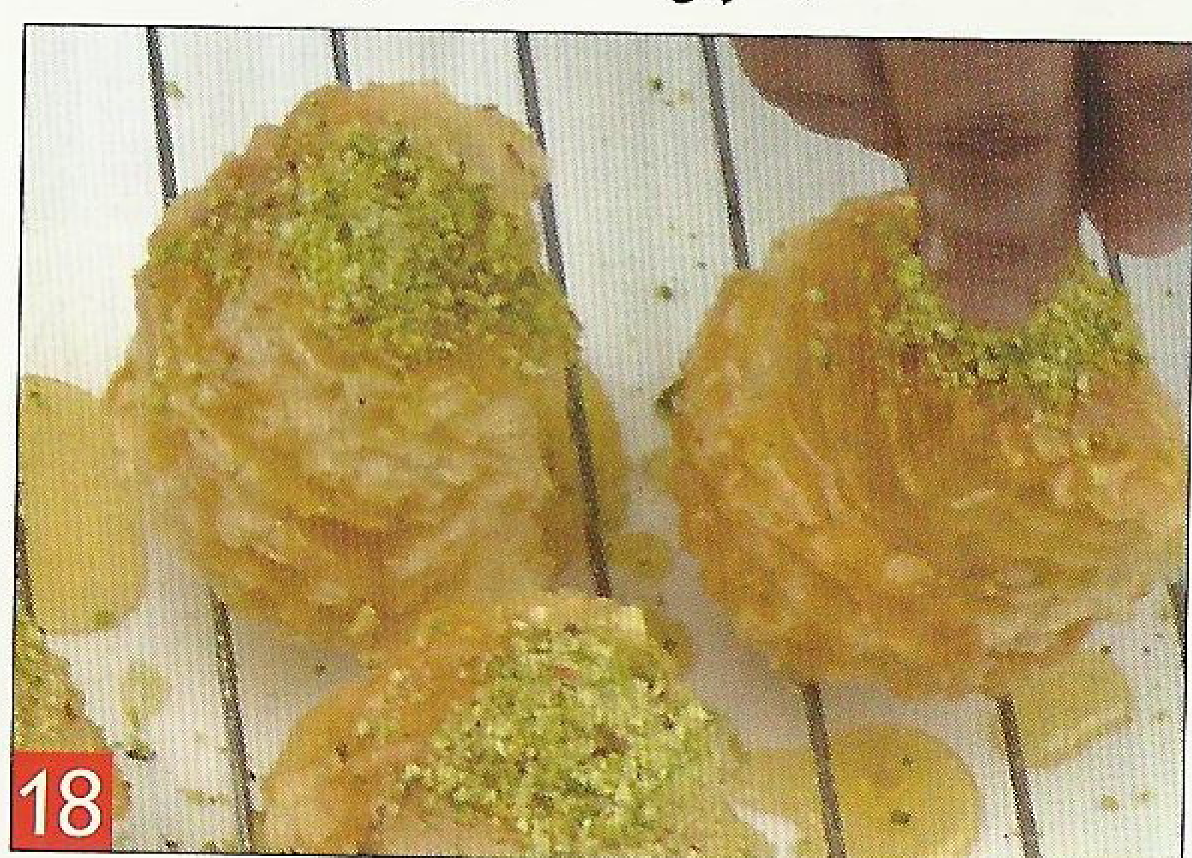

11
Mettez un boudin de farce
ضعي حربوش من هذا الحشو


12
Fermez en deux dans le sens de la longueur
اغلقيه إلى نصفين طوليا


15
Mettez-les dans un plateau
ضعيهم في صينية


16
Imbibez avec du smen fondu puis enfournez
بلليهم بالسمن الذائب ثم اطهيهم في الفرن


17
Emmiellez
عسليهم


18
Décorez avec les pistaches
زيني بالفستق



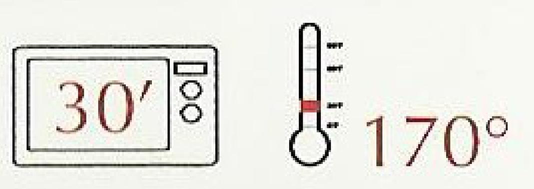
Kamkoum zawech
قمقوم الزاوش

Ingrédients

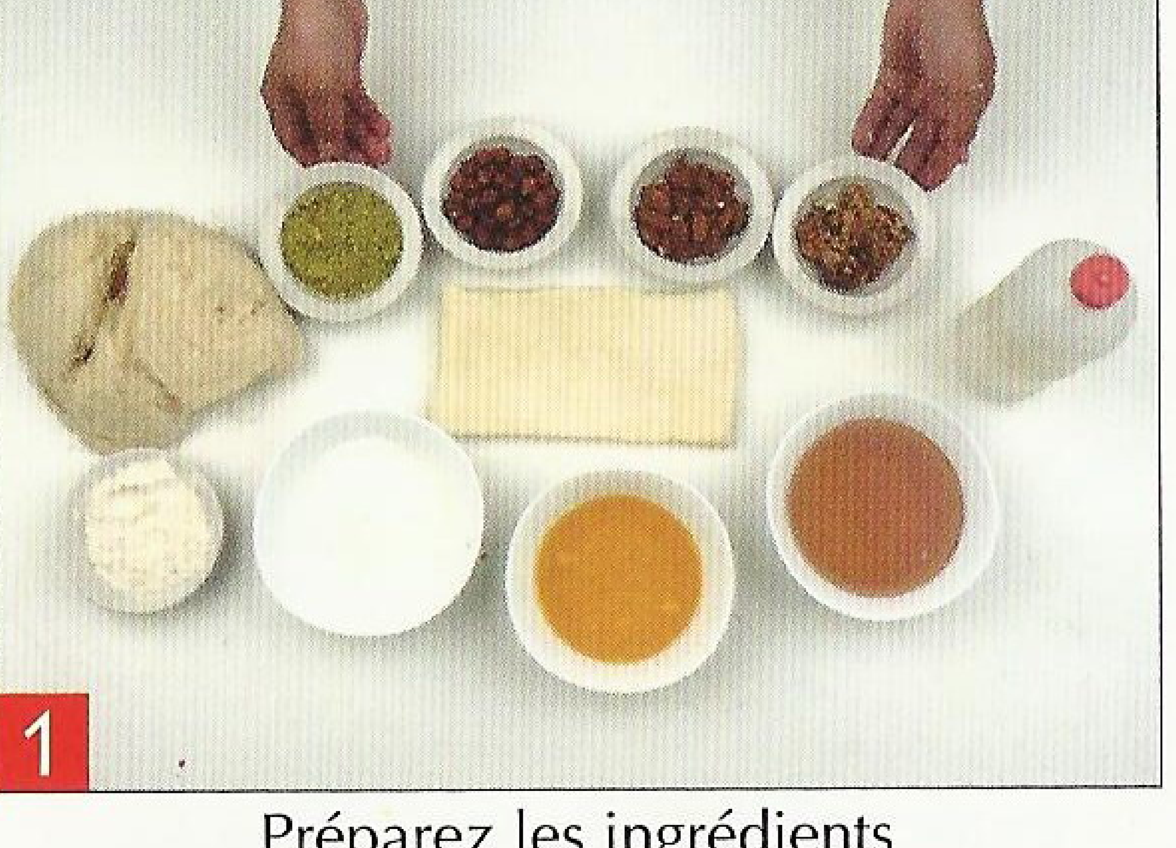
- Pâte semi levée
- Cheveux d'ange
- 25 g de sucre semoule
- 150 g de noix, d'amandes et de pistaches
- Des noisettes entières
- Farine
- Smen fondu
- Eau de fleur d'oranger
- Miel page 29

المكونات

- عجينة نصف مورقة
- كنافة
- 25 غ سكر
- 150 غ جوز، لوز و فستق
- حبات بندق
- فرينة
- سمن ذائب
- ماء الزهر
- عسل ص 29



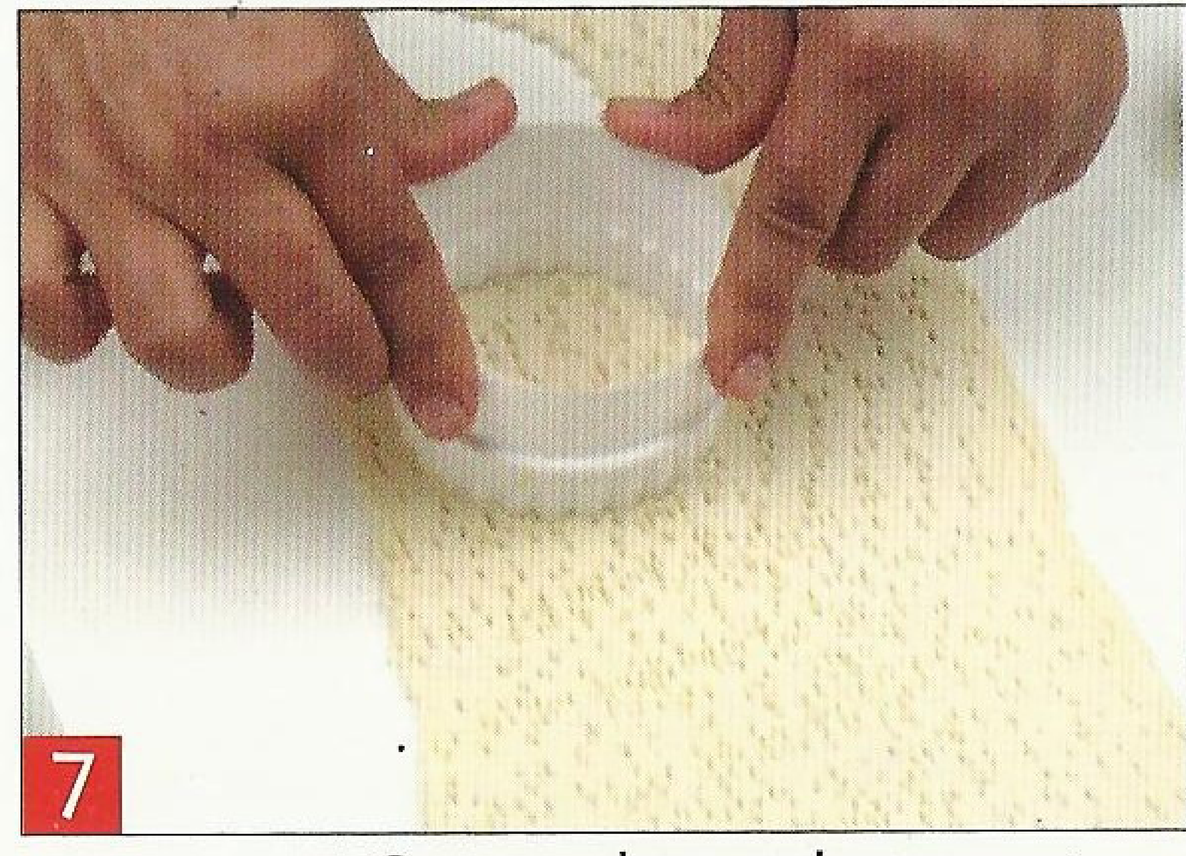
170°



Préparez les ingrédients
حضري المكونات



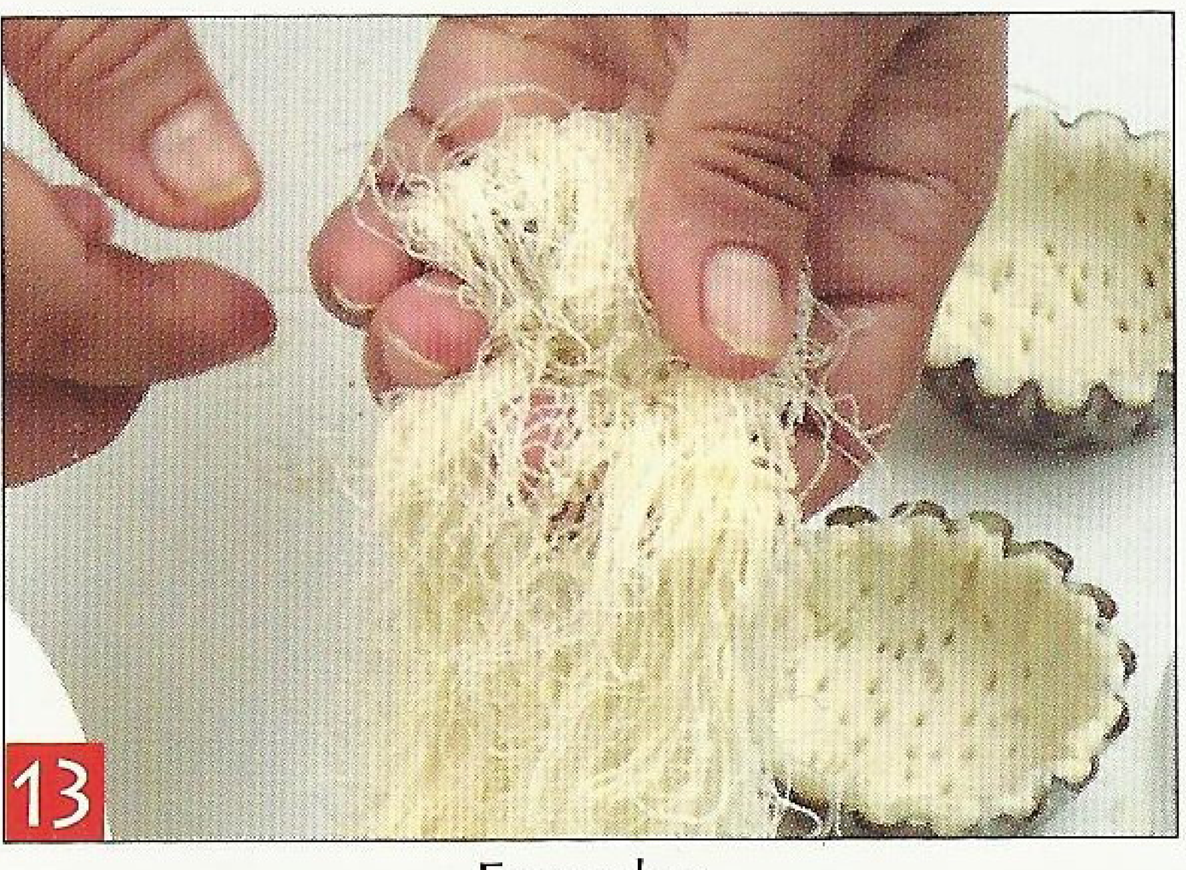
Mixez les amandes et les noix
إطحني اللوز و الجوز



Coupez des ronds
إقطعي دوائر



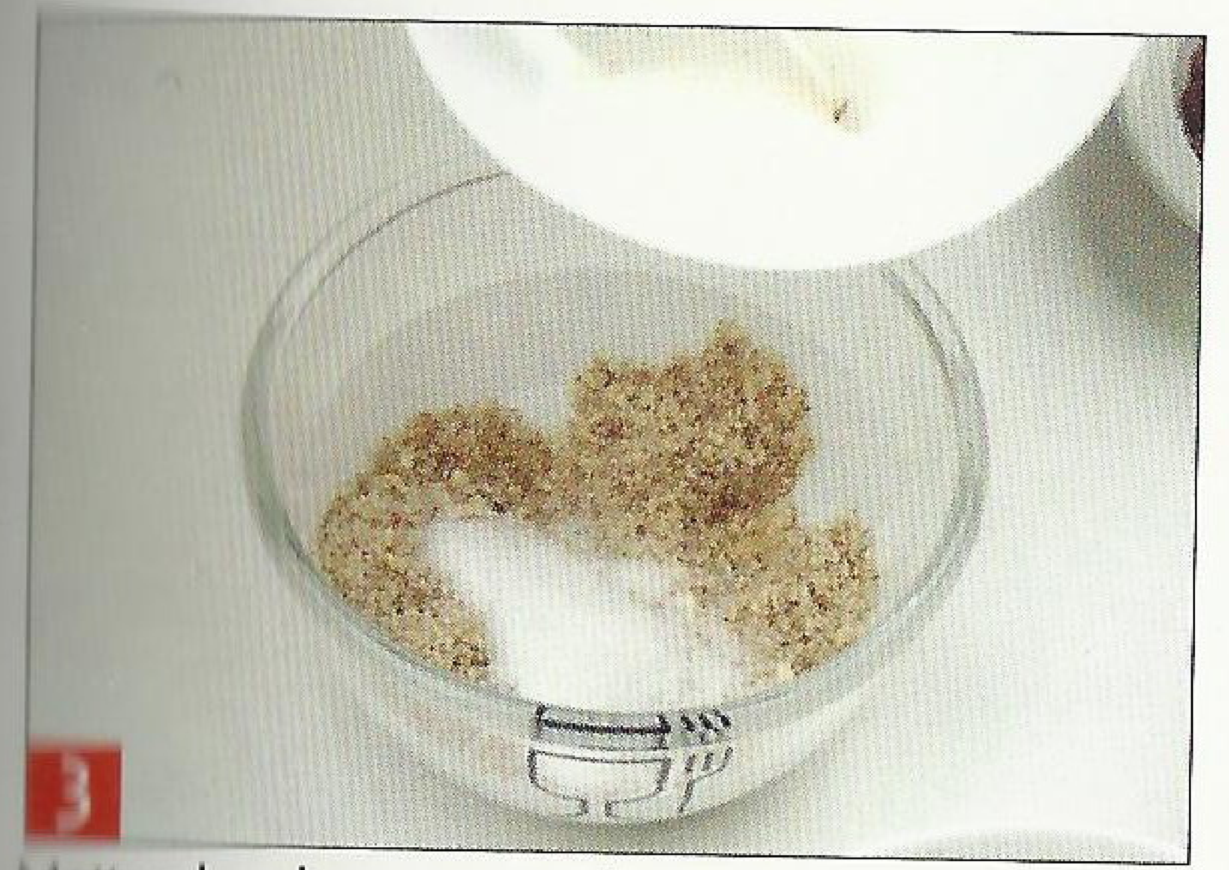
Foncez le moule
ضعيهم داخل القوالب



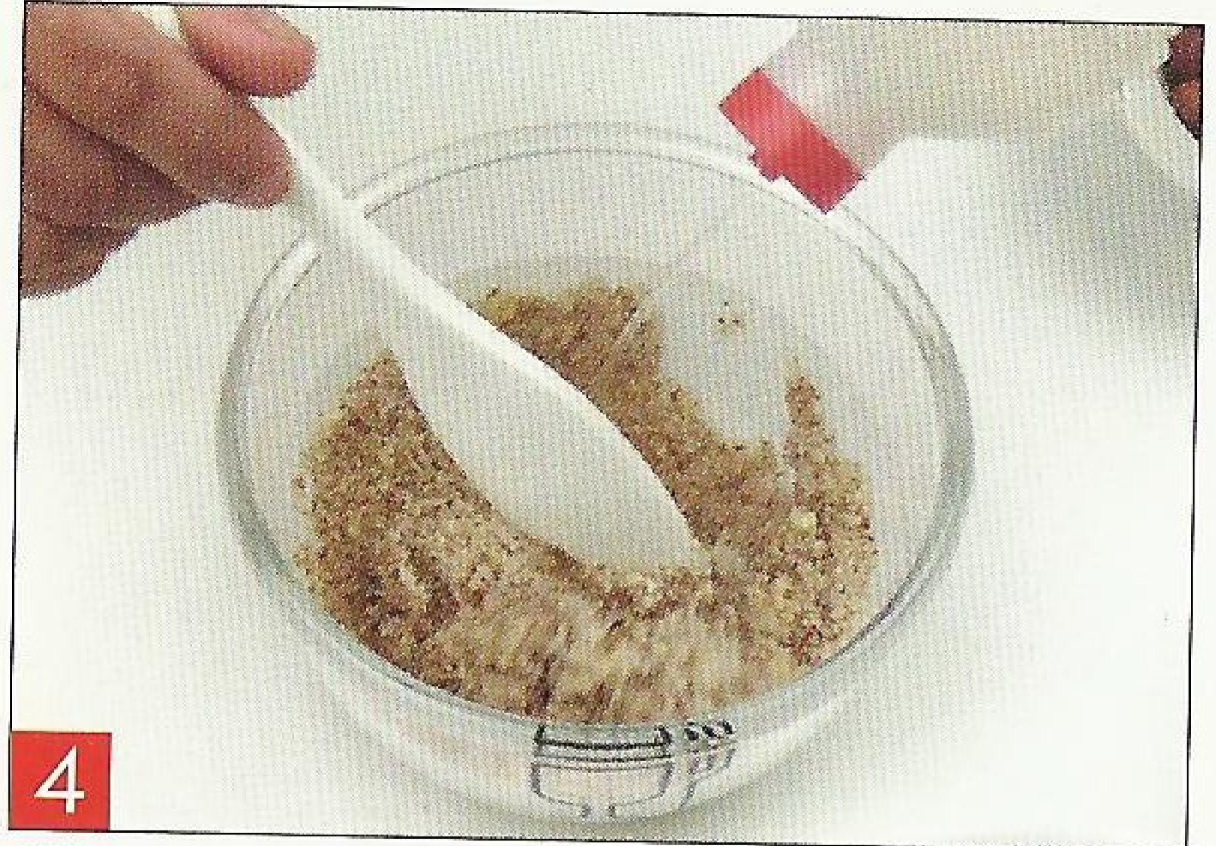
Enroulez
لفي



En imbibant avec du smen
إدهني بالسمن



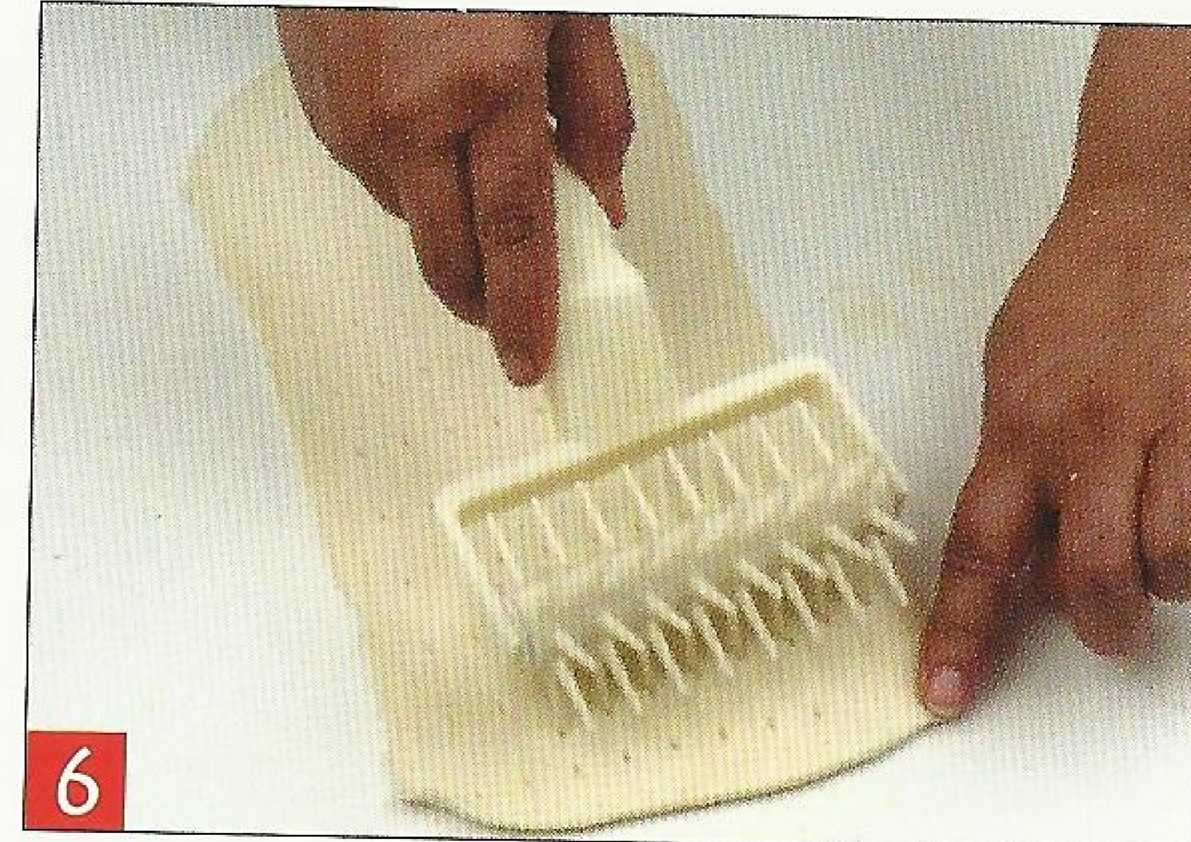
3
Mettez-les dans une terrine puis ajoutez le sucre
ضعيهم في إناء ثم أضيفي السكر



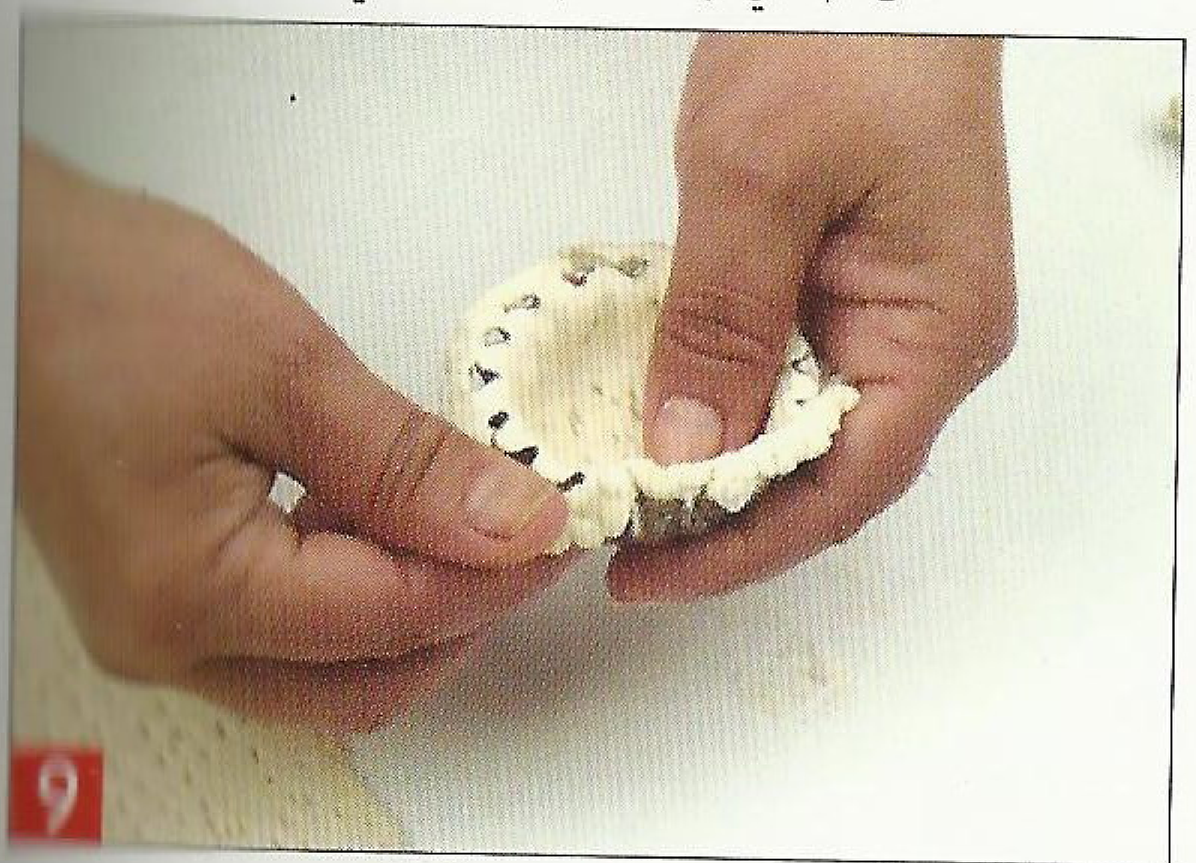
4
Ramassez avec de l'eau de fleur d'oranger
لمي الحشو بماء الزهر



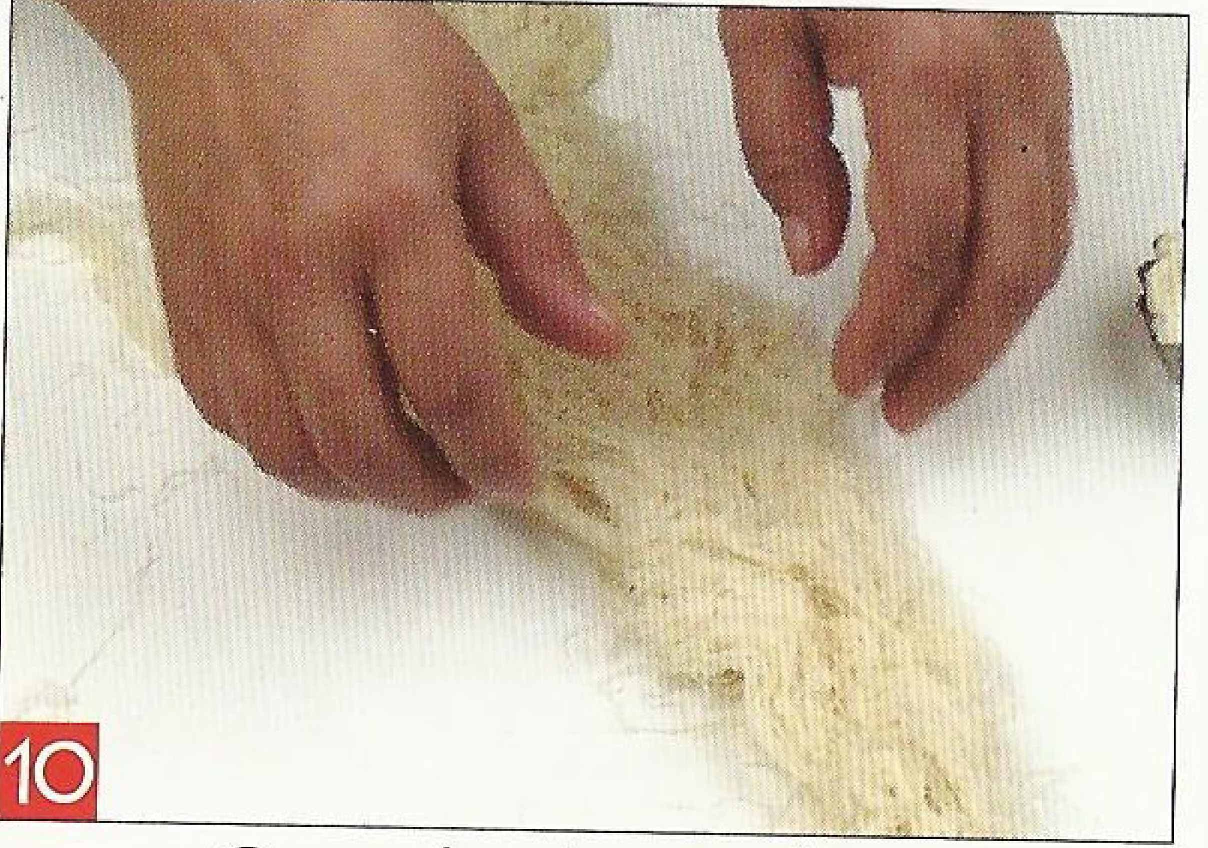
5
Étalez la pâte
إبسطي العجينة



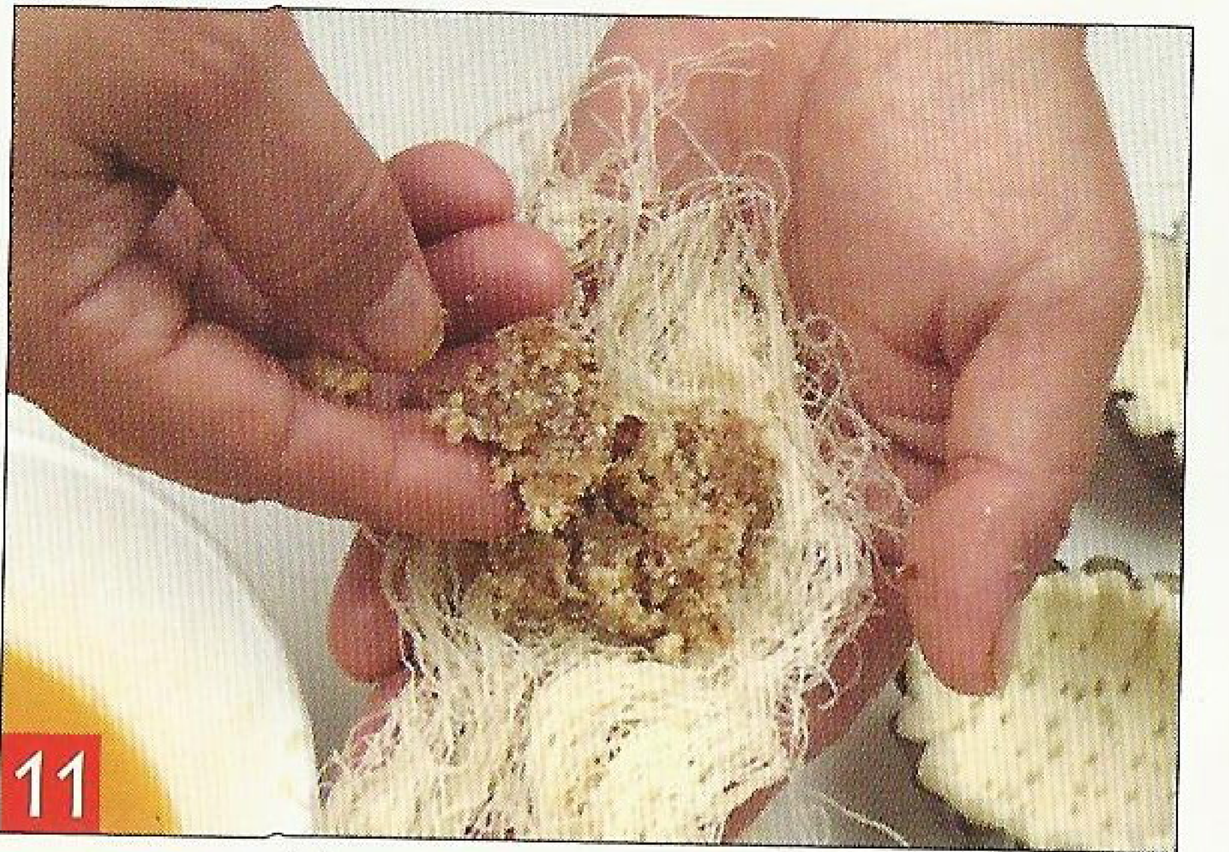
6
Piquez-la
أثقبيها



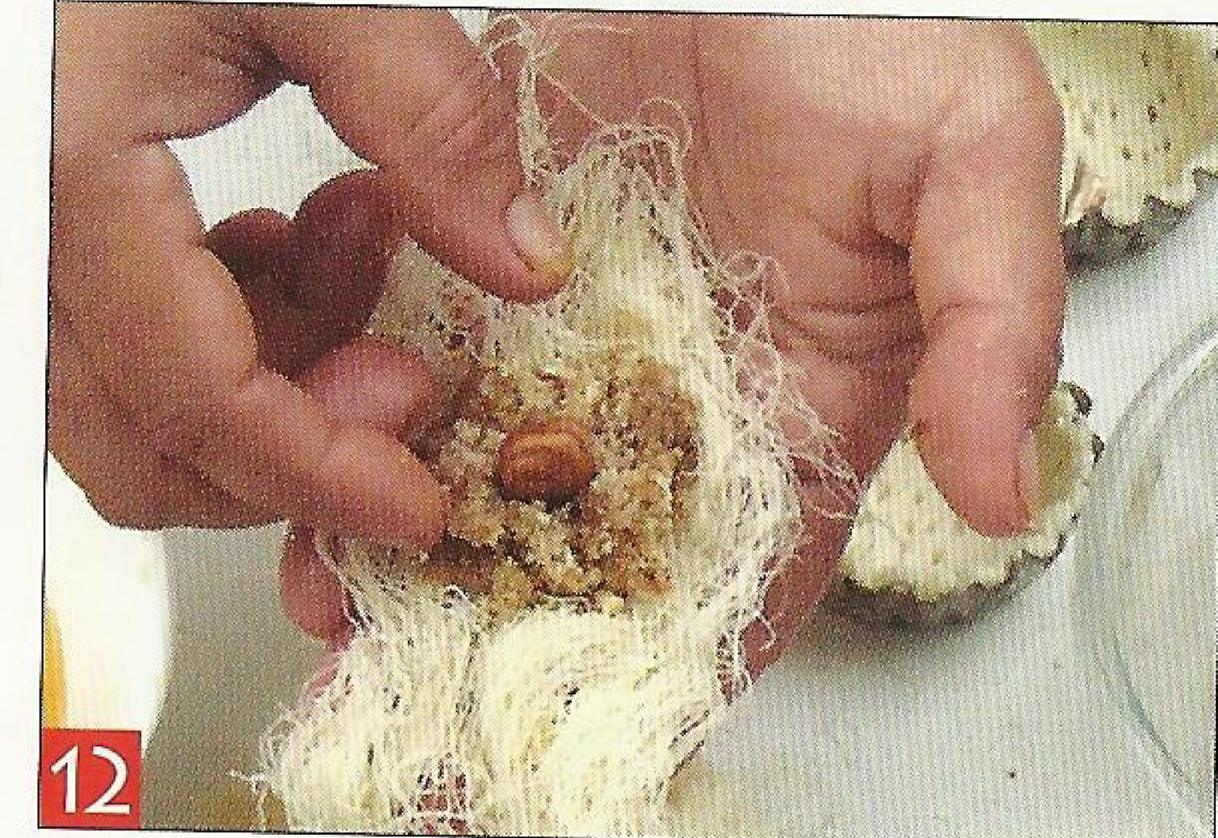
9
Enlevez l'excès
إنزعي الزائد



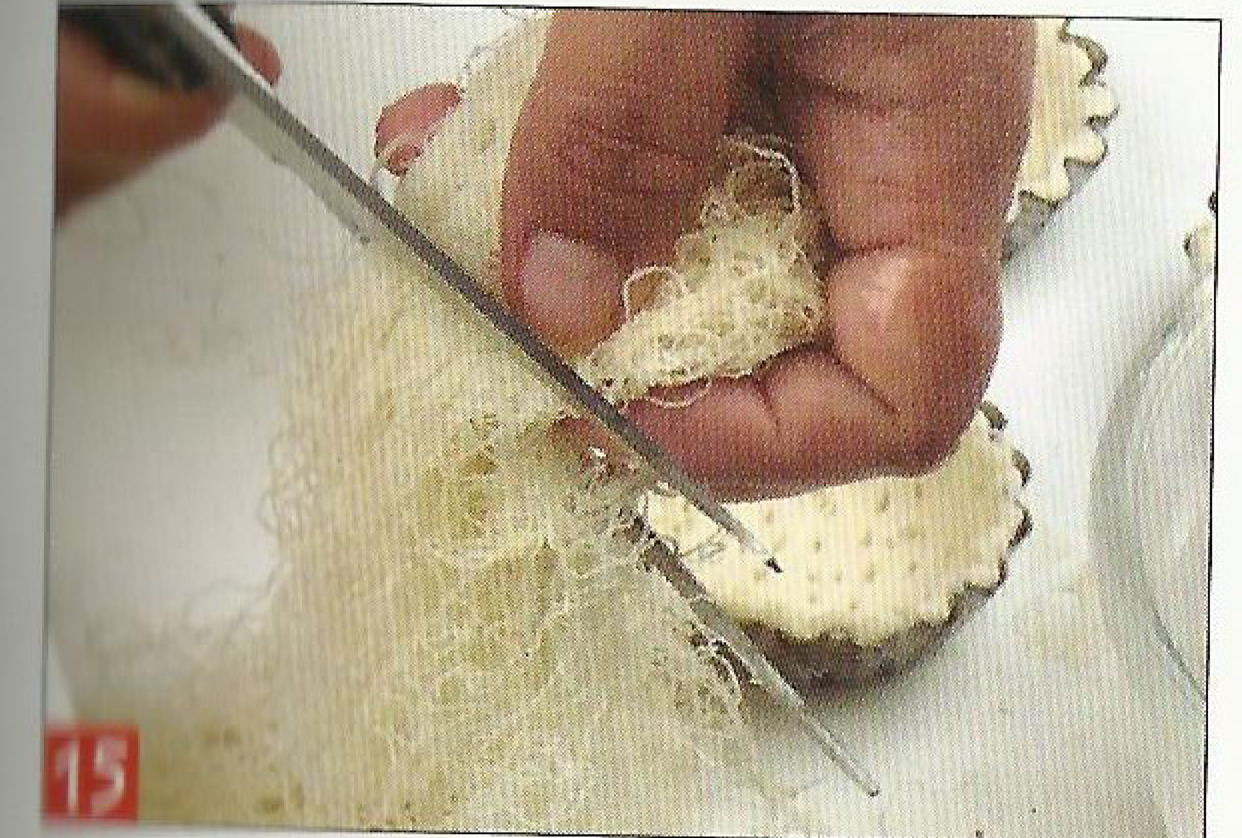
10
Ouvrez les cheveux d'ange
إفتحي الكنافة



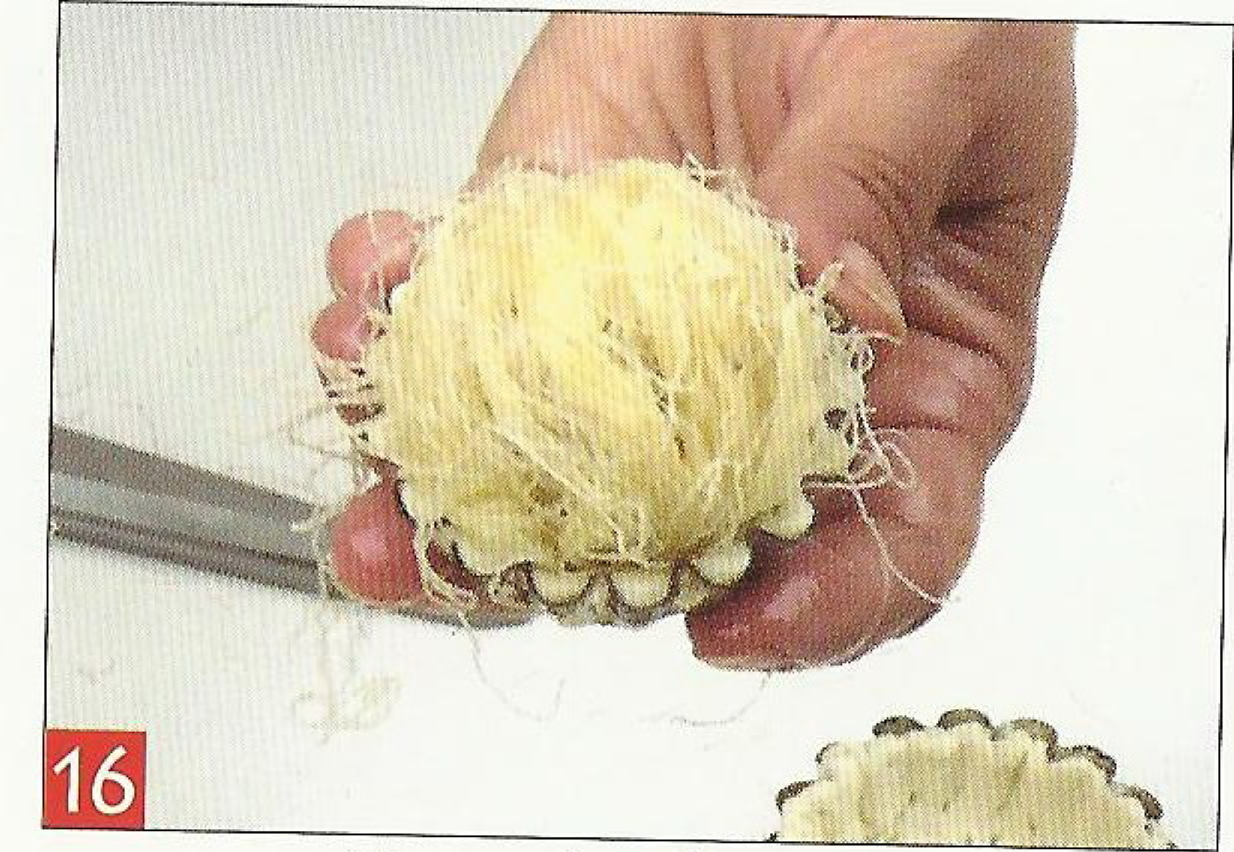
11
Mettez un peu de farce
ضعي قليل من الحشو



12
Et une noisette au milieu
و حبة بندق في الوسط



15
Coupez
إقطعي



16
Mettez dans le moule
ضعيها في القالب



17
Imbibez avec du smen
إدهني بالسمن



18
Enfournez avec du papier aluminium puis emmiellez
إطهيها في الفرن في ورق الألمنيوم ثم عسليها

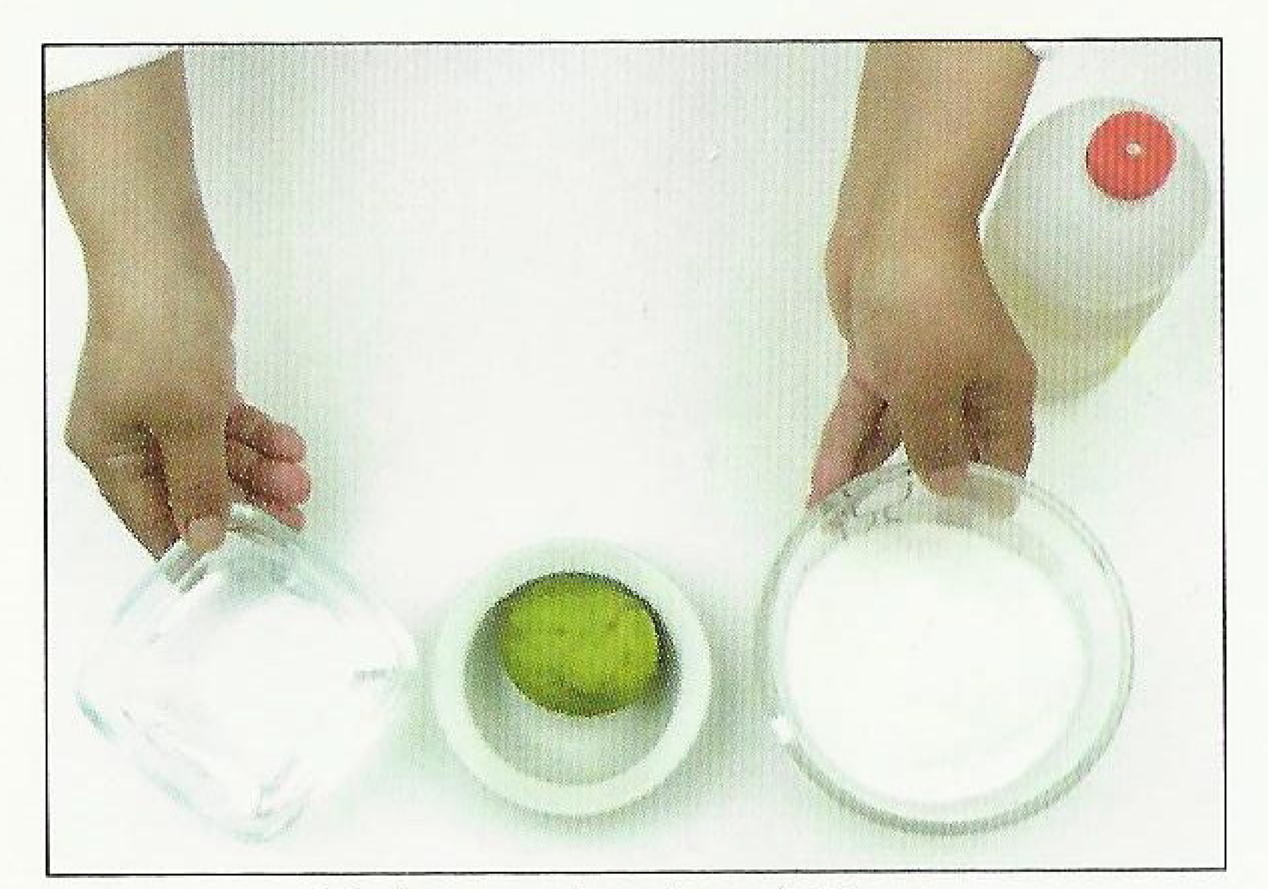
Sirop
الشراب

Ingrédients

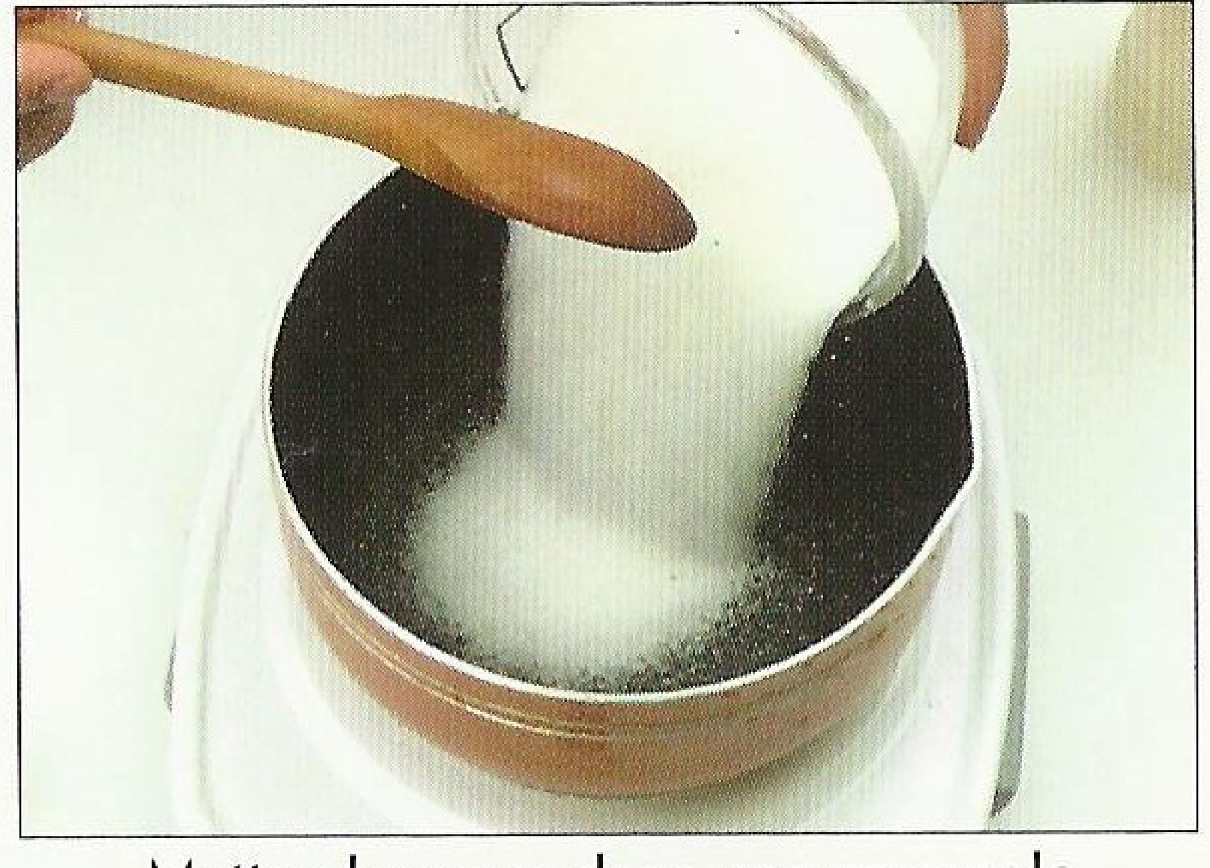
- 300 g de sucre
- Eau de fleur d'oranger
- 1 verre d'eau
- 2 tranches de citron

المكونات

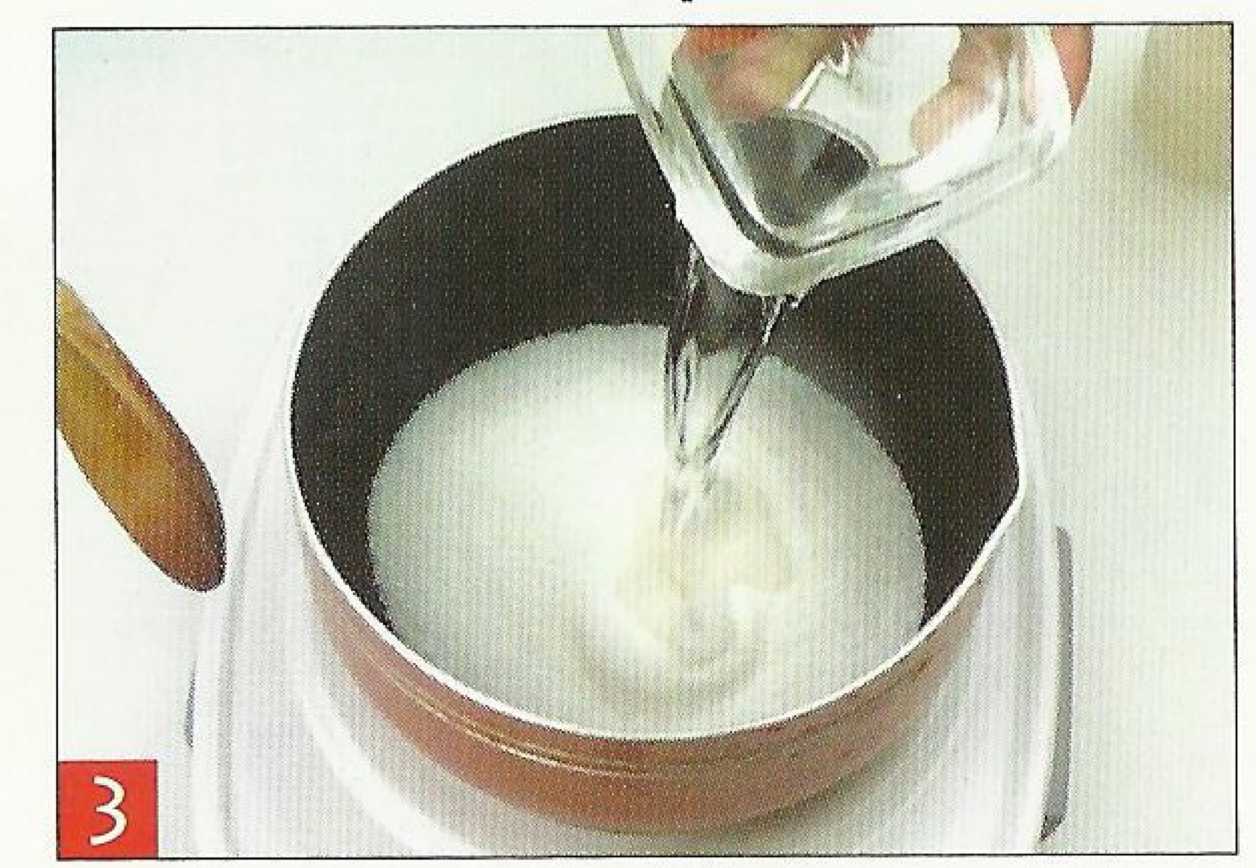
- 300 غ سكر
- ماء الزهر
- كأس ماء
- شريحتي ليمون



Préparez les ingrédients
حضري المكونات



Mettez le sucre dans une casserole
ضعي السكر في كسرونة



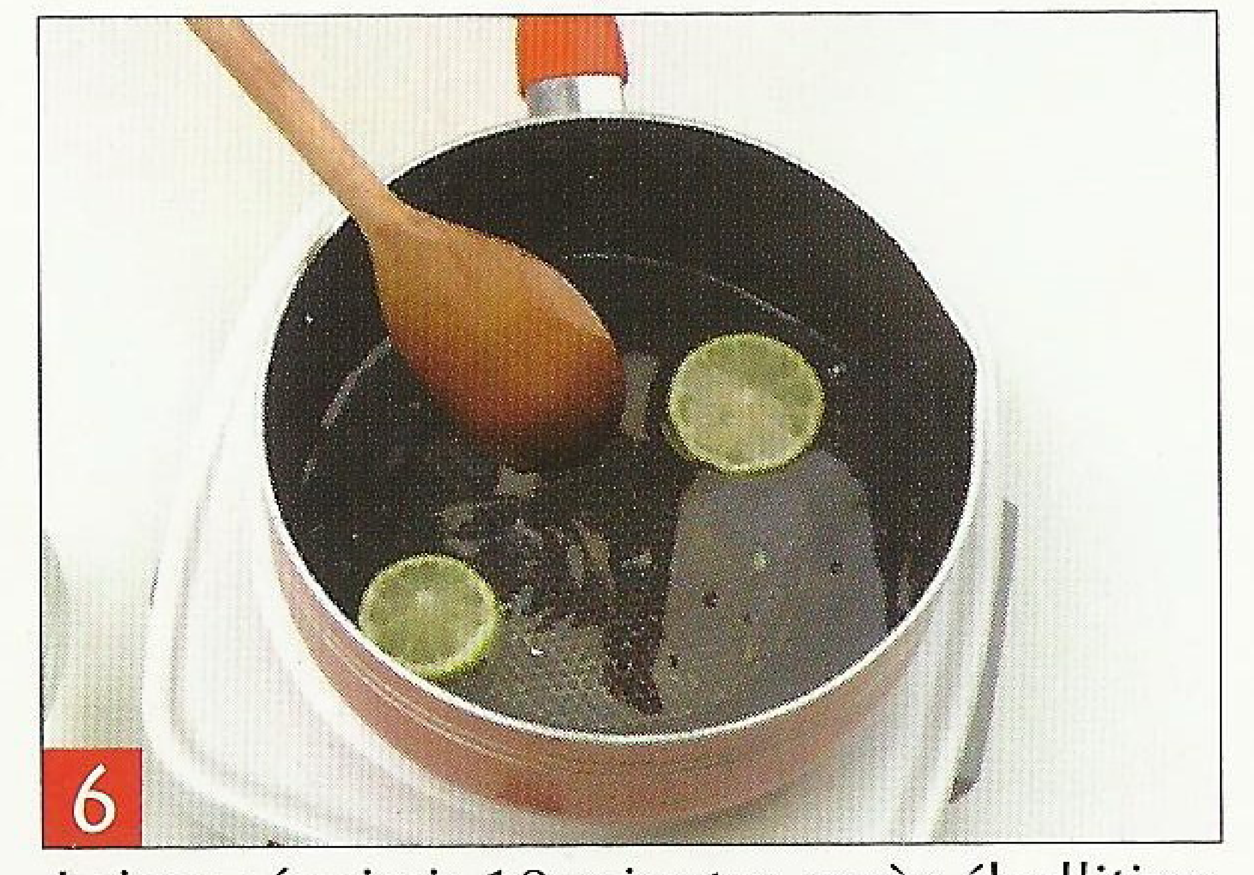
3 Ajoutez l'eau
اضيفي الماء



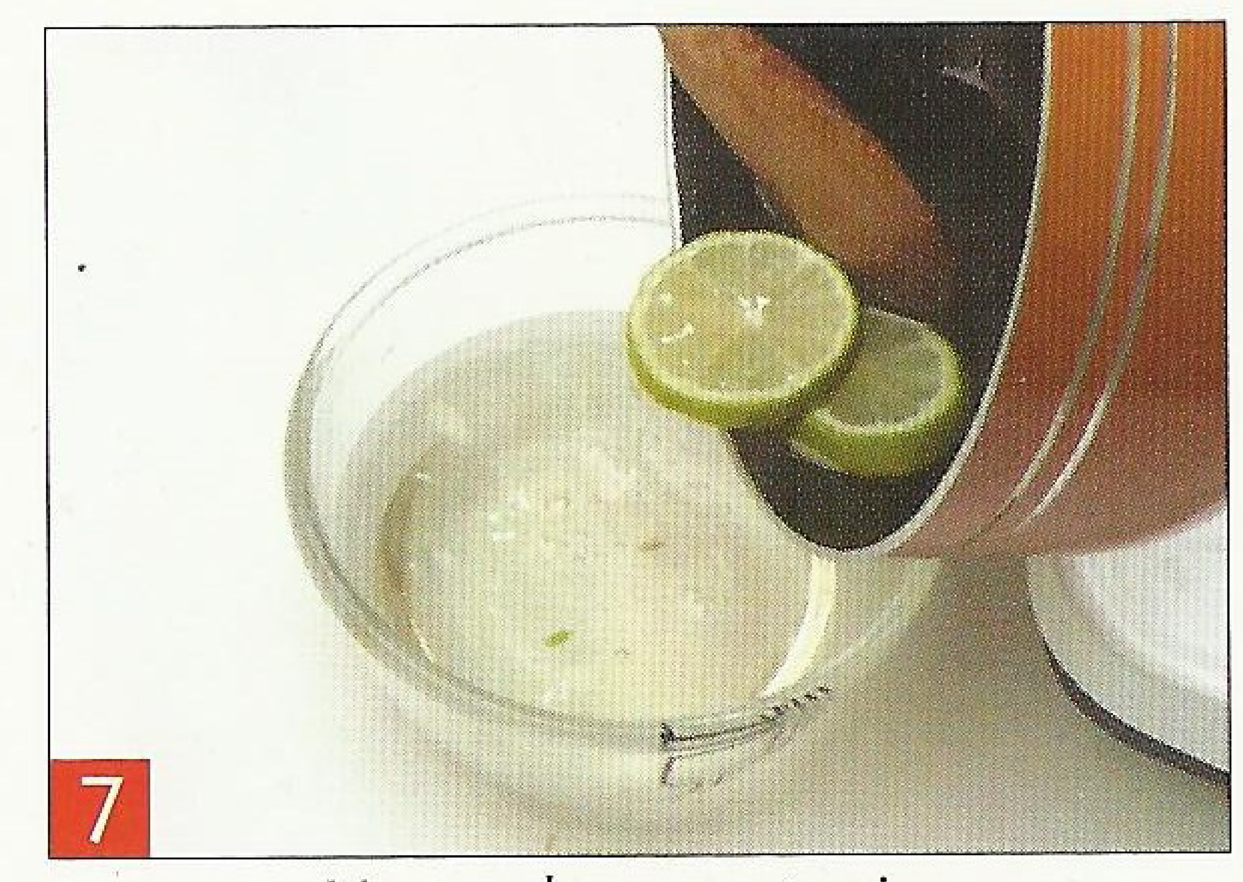
4 Puis les tranches de citron
ثم شريحتي الليمون



5 Ajoutez l'eau de fleur d'oranger
اضيفي ماء الزهر



6 Laissez épaissir 10 minutes après ébullition
اتركيه يتخثر 10 دقائق بعد الغليان



7 Versez dans une terrine
اسكبيه في إناء



8 Laissez refroidir
اتركيه يبرد

Miel
العسل

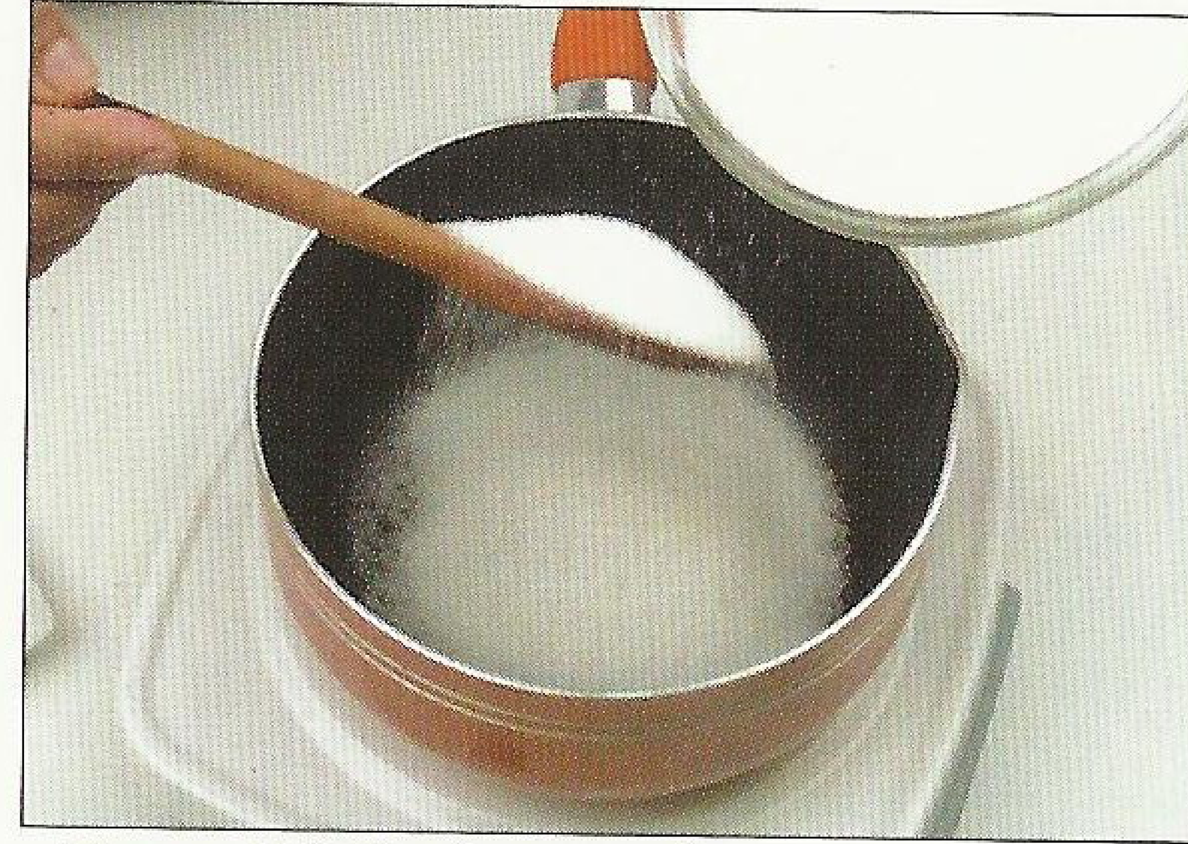
Ingrédients

- 750 g de sucre
- 250 ml d'eau
- Vanille
- Un bout d'alun

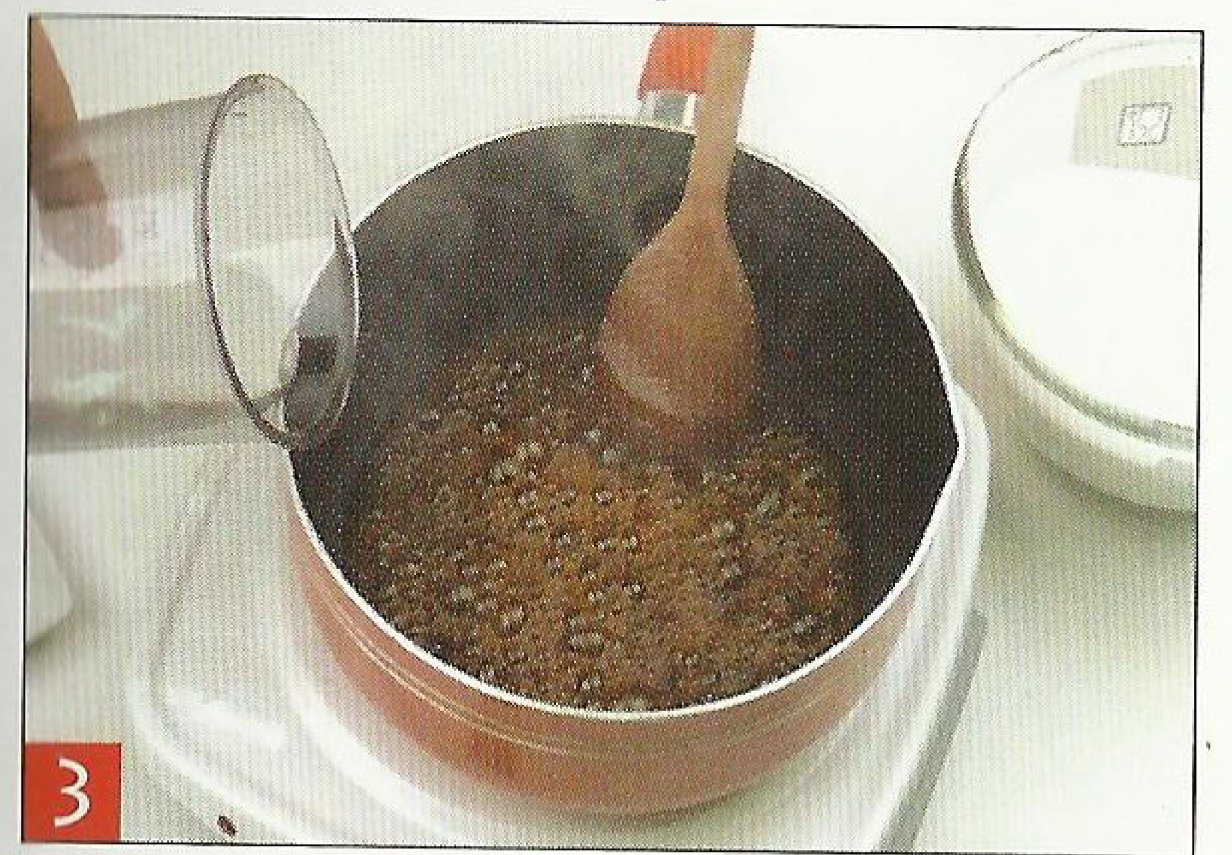
المكونات

- 750 غ سكر
- 250 مل ماء
- فانيلا
- الشب

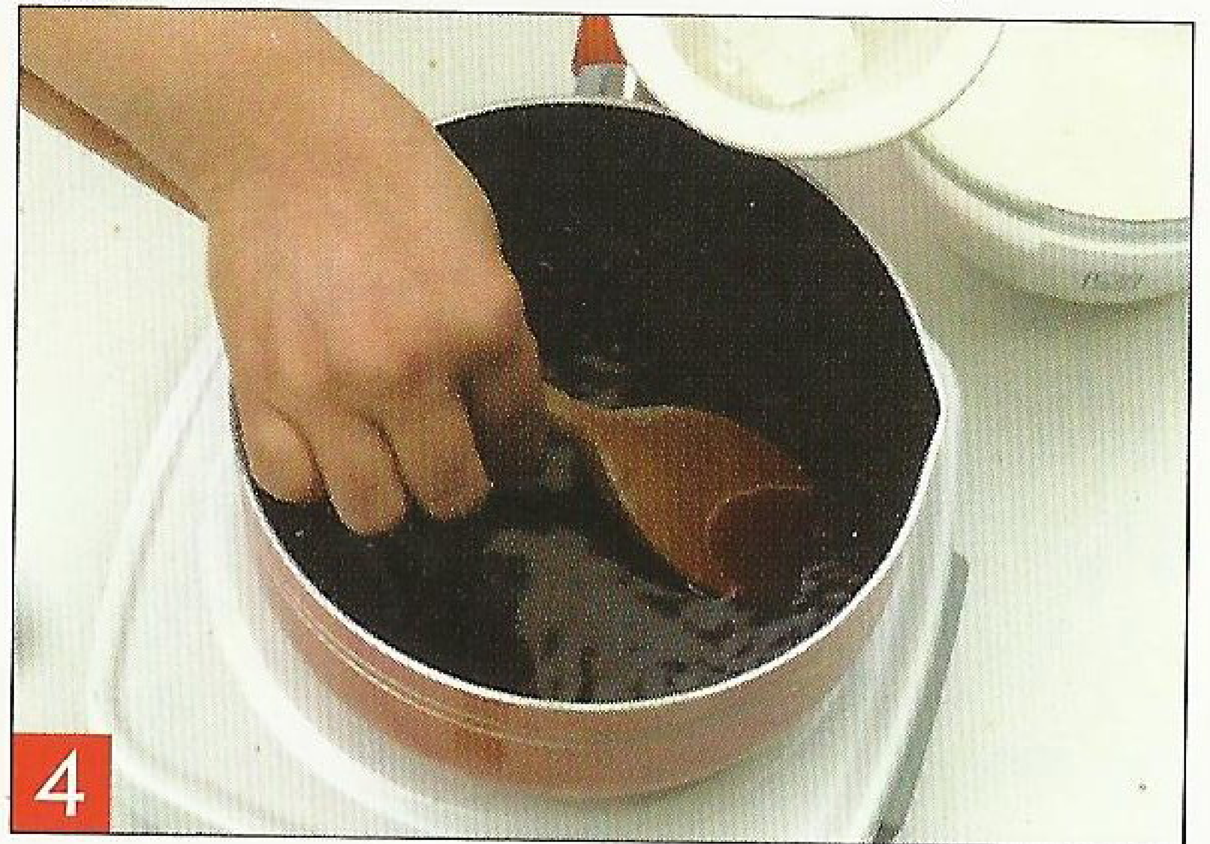
Préparez les ingrédients
حضري المكونات



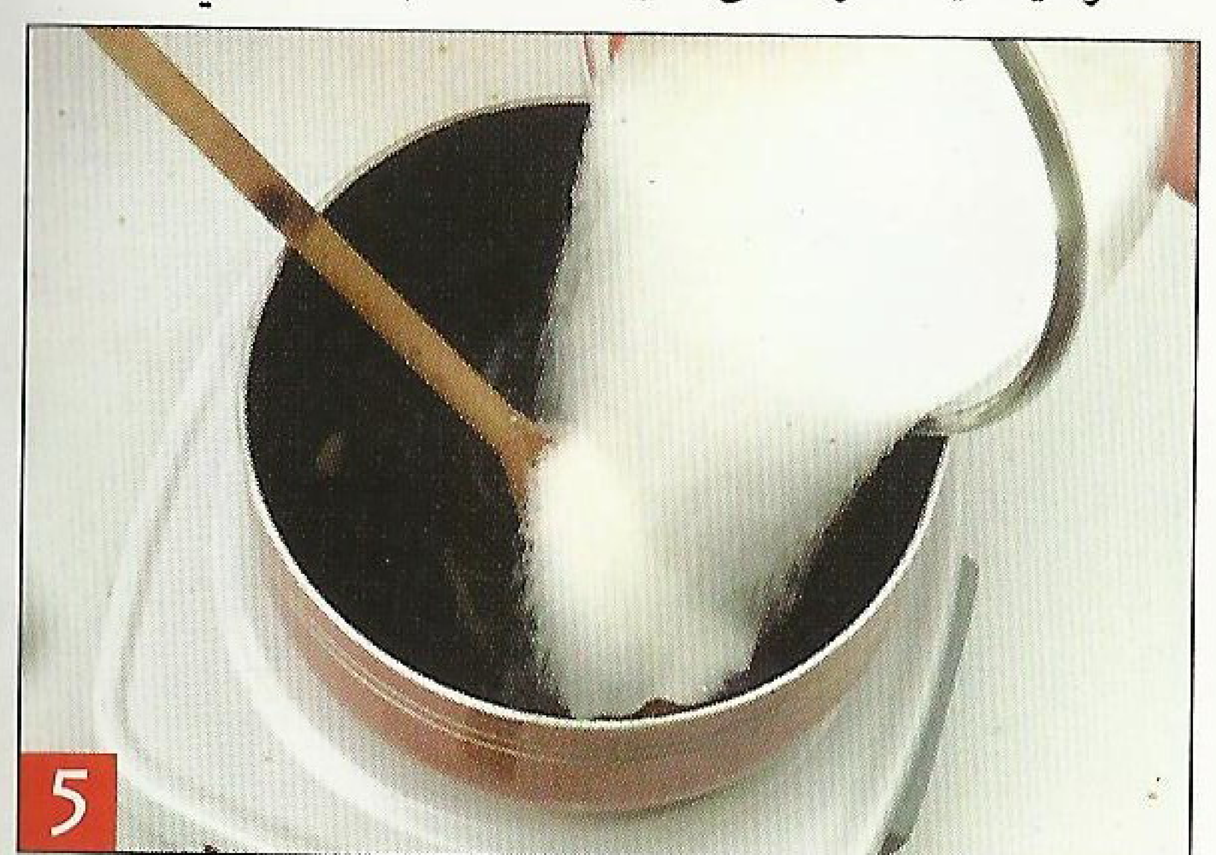
Mettez 5 à 6 c à sucre dans une casserole
ضعي 5 إلى 6 ملاعق سكر في كسرونة



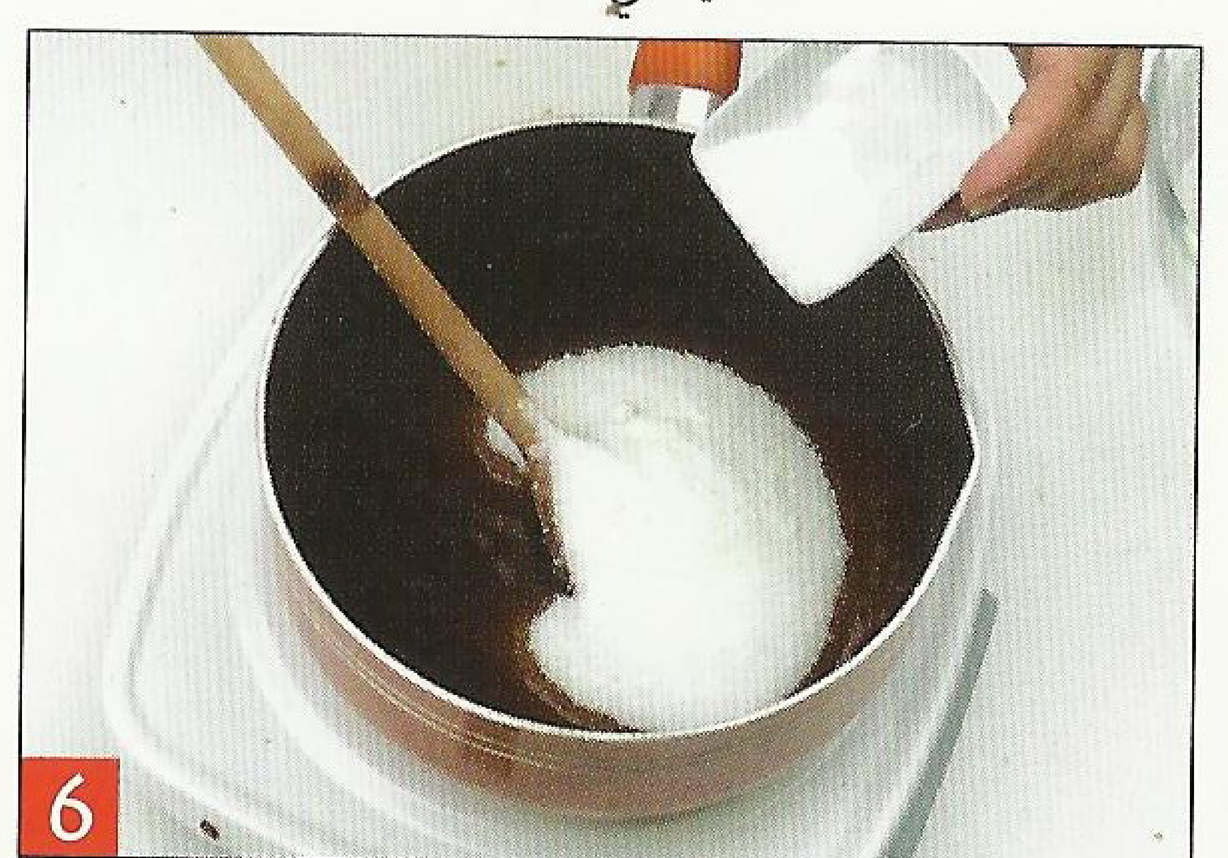
Laissez roussir sur feu doux, puis ajoutez l'eau
اتركيه يحمر على نار هادئة ثم أضيفي الماء



Ajoutez l'alun
أضيفي الشب



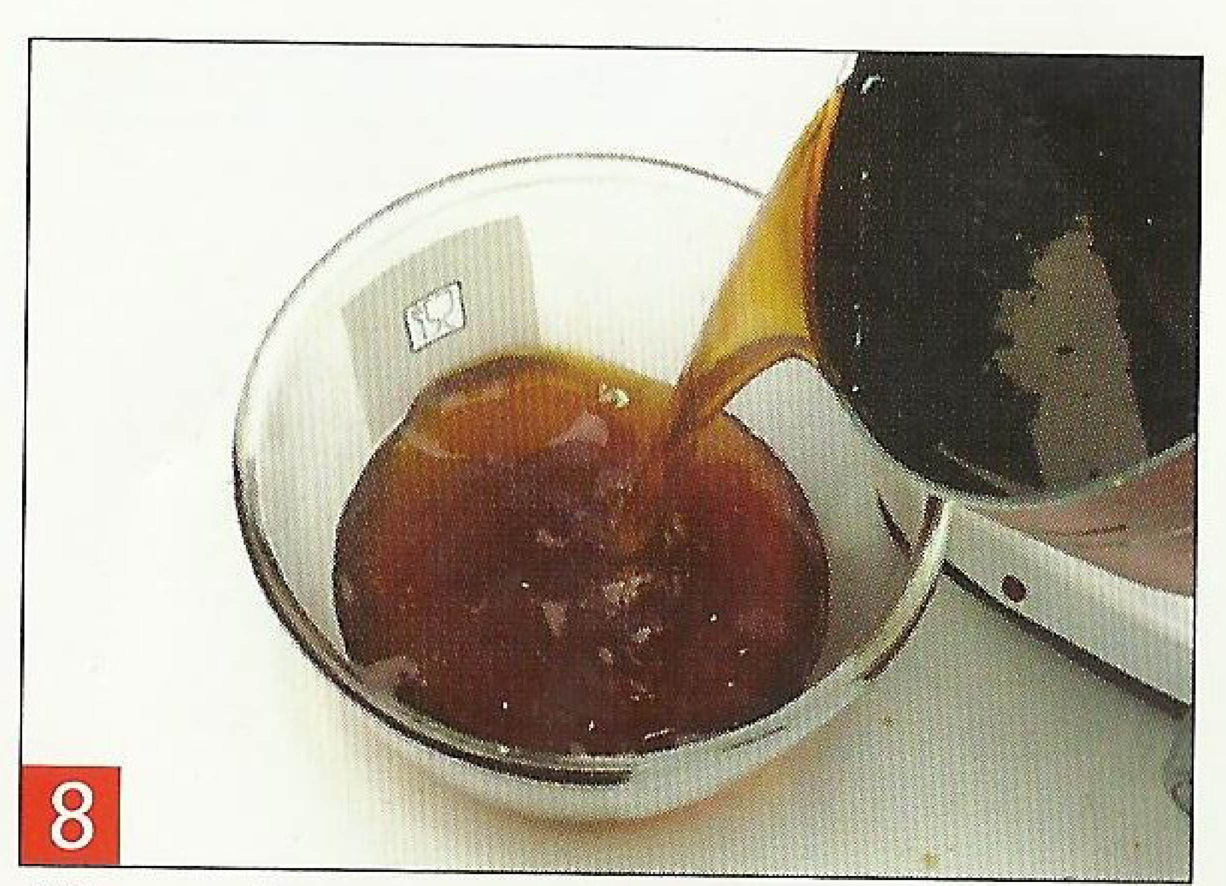
Le reste de sucre
و ما تبقى من السكر



Et la vanille
و الفانيلا



Eteindre le feu à la première ébulition
أطفئي النار عند أول غليان



Versez dans une terrine et laissez reffroidir
اسكبيه في إناء و اتركيه يبرد

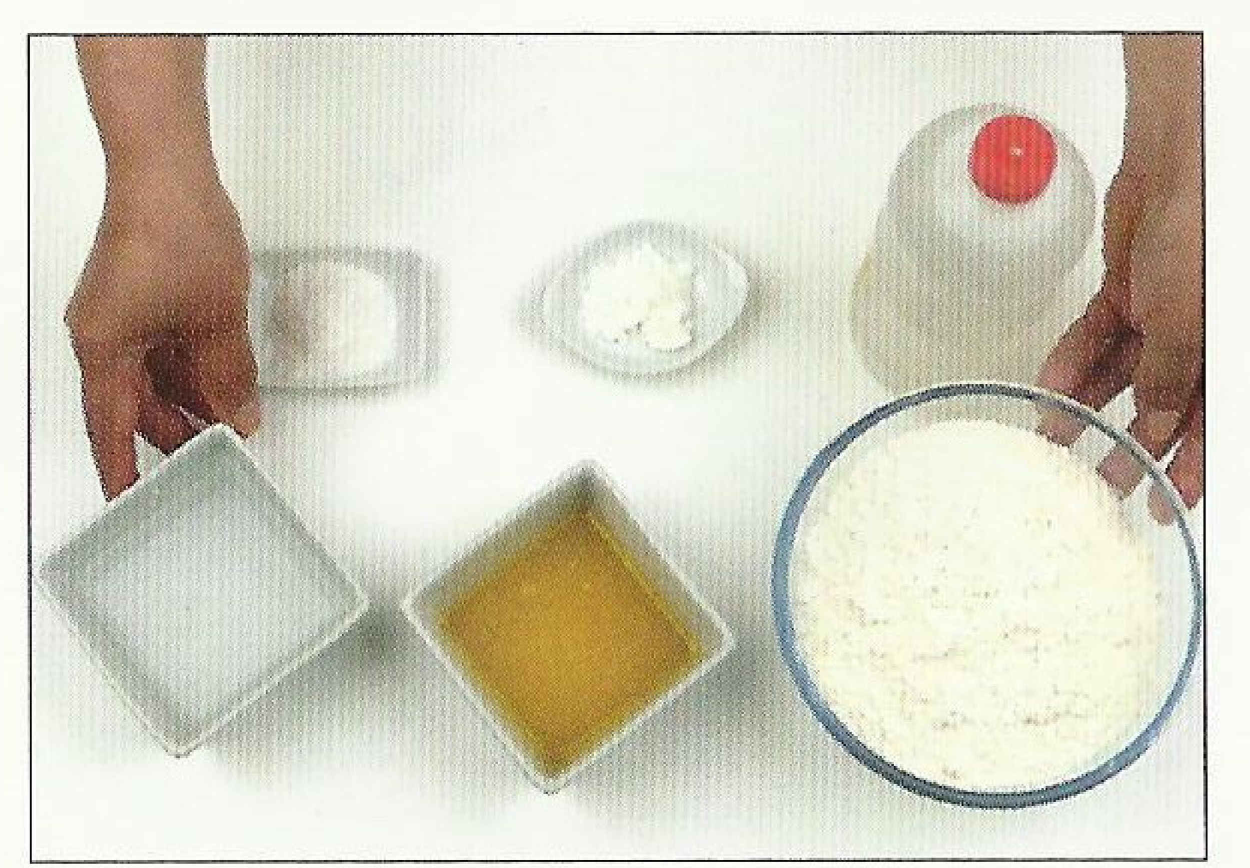
Pâte à filou
عجينة الفيلو

Ingrédients

- 4 mesures de farine
- ½ mesure de margarine fondue
- 1 c à c de vanille
- 1 c à c de sel
- Eau
- Eau de fleur d'oranger

المكونات

- 4 كيلات فرينة
- ½ كيلة مرغرين ذائبة
- ملعقة صغيرة فانيلا
- ملعقة صغيرة ملح
- ماء
- ماء الزهر



Préparez les ingrédients
حضري المكونات



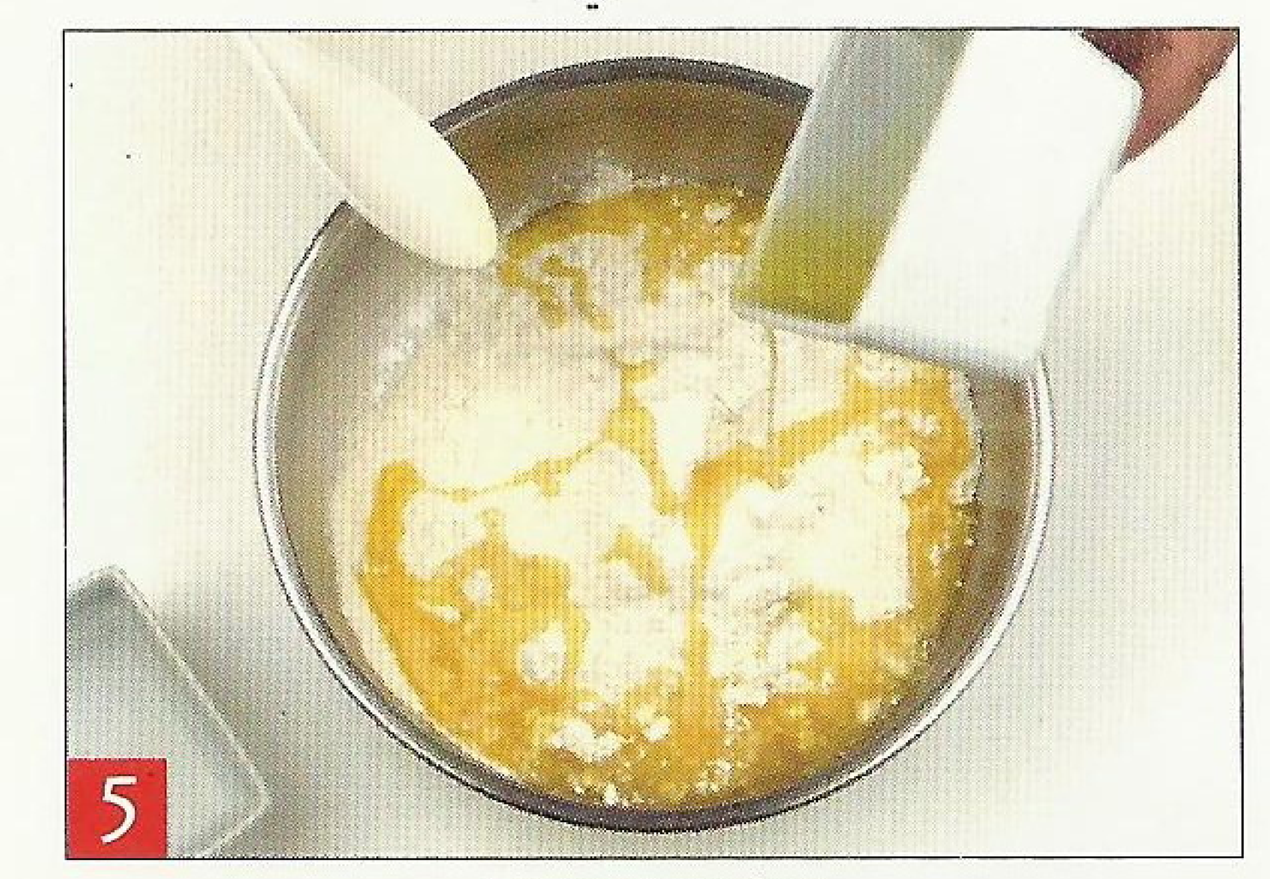
Mettez la farine dans une terrine
ضعي الفرينة في إناء



Salez
ملحي



Ajoutez la vanille
أضيفي الفانيلا



La margarine
المرغرين



Ramassez avec de l'eau
لمي العجينة بالماء



Aspergez d'eau de fleur d'oranger
رشي بماء الزهر



Laissez reposer 30 min
اتركيها تستريح لمدة 30 دقيقة

Farce
الحشو

Ingrédients

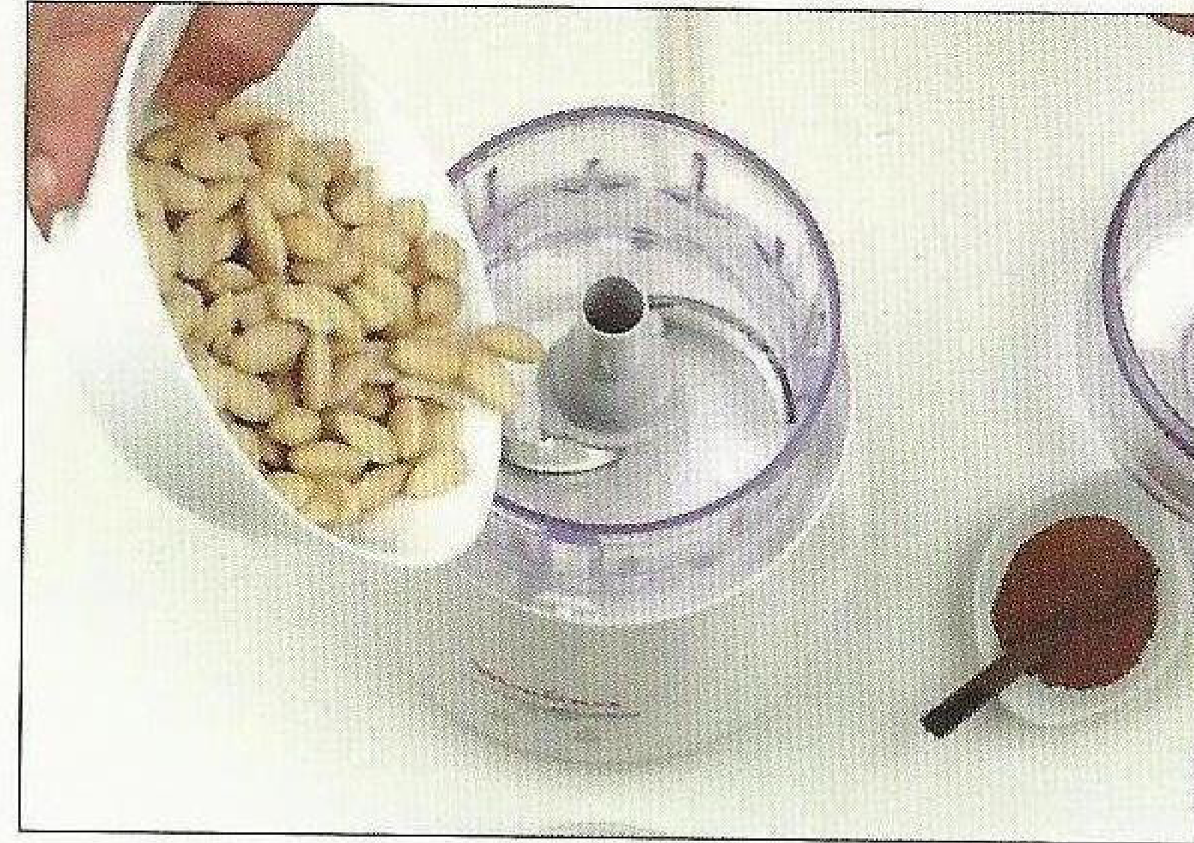
- 100 g d'amandes
- 40 g de sucre semoule
- Eau de fleur d'oranger
- 1 prise de cannelle

المكونات

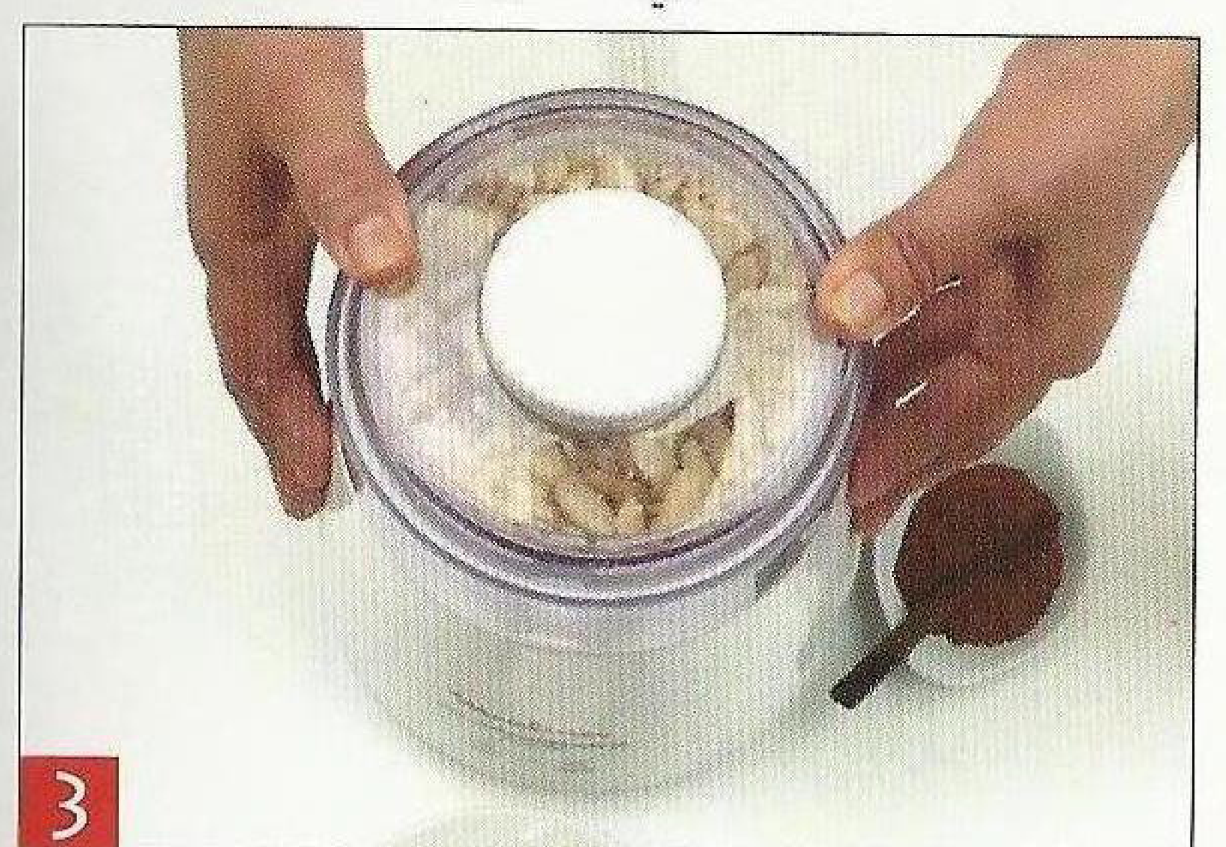
- 100 غ لوز
- 40 غ سكر
- ماء الزهر
- قرفة



Préparez les ingrédients
حضري المكونات



Mettez les amandes dans le mixeur
ضعي اللوز في الخلاط



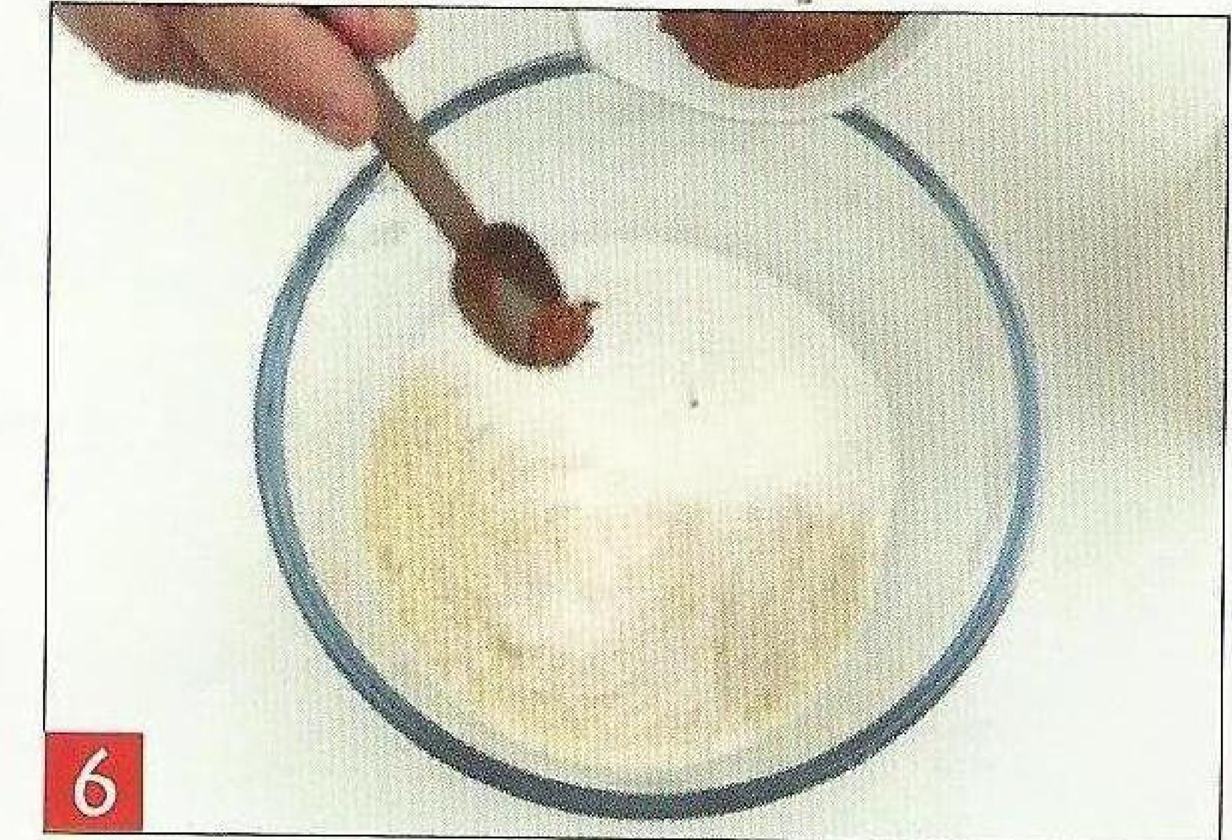
3 Mixez-les
اطحنيه



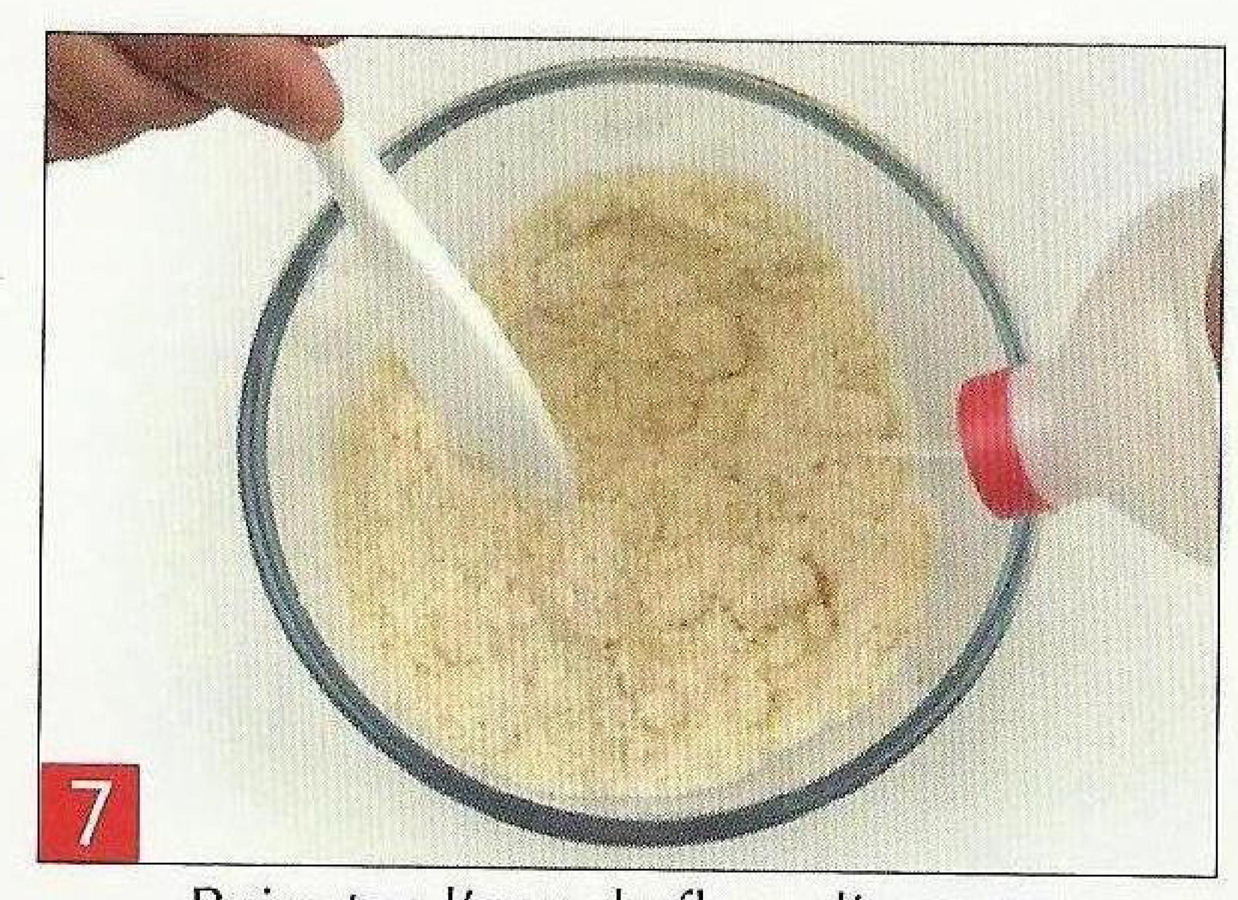
4 Mettez-les dans une terrine
ضعيه في إناء



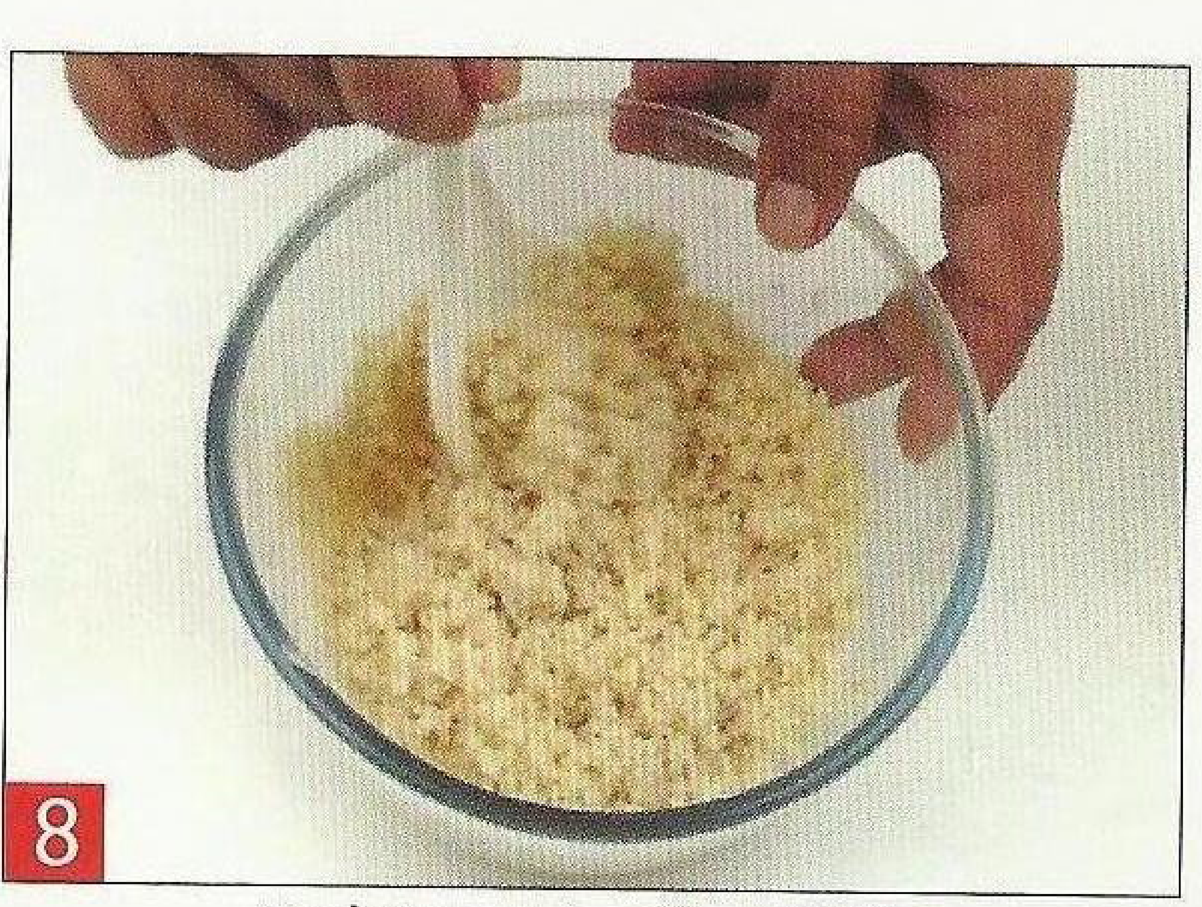
5 Ajoutez le sucre
اضيفي السكر



6 Un peu cannelle
قليل من القرفة



7 Rajoutez l'eau de fleur d'oranger
اضيفي ماء الزهر



8 En laissant la pâte sablée
ايركيها رملية اللمس

Sommaire

فهرس





